

头盘		扒类		海鲜类	
	澳门币\$		澳门币\$		澳门币\$
 香煎珍宝蟹饼 配鞑靼汁	158	 高雅扒房精选美国杂锦牛扒 牛柳、西冷和肉眼扒(各100克)	468	 高雅扒房海鲜拼盘 波士顿龙虾、地中海大虾各1只、苏格兰蛭子2只、 蛤蜊和厨师精选生蚝各4只	688
酥炸鱿鱼圈 配辣蕃茄汁	118	牛柳 (8安士) 或 (12安士)	378/488	生猛龙虾 (500-600克) 可选配：柠檬牛油汁或奶酪汁焗龙虾	388 428
鹅肝冻批 配水果酱和烤提子面包	158	顶级纽约牛扒 (12安士) 或 (16安士)	398/498	香烤地中海珍宝虾皇 (2只)	452
香烤牛骨髓 伴柠檬,刺身山柑和烤手指土司	88	肉眼扒 (12安士) 或 (16安士)	378/498	 香煎挪威三文鱼扒 (8安士)	218
烟熏三文鱼拼盘 伴蛋碎,黑麦面包和配料	88	 澳洲M-7和牛牛柳 (10安士)	758	烧灼北海道扇贝 (4只)	358
波士顿龙虾咯嗲 配咯嗲汁和冰山生菜	188	 T骨扒 (20安士) – 澳洲黑毛和牛	1188	香烤黑银雪鱼柳 (8安士)	290
金枪鱼鞑靼 配鳄梨酱和炸金菇	160			 阿拉斯加蟹脚 (冰镇或香烤)	368
汤类及沙拉					
	澳门币\$				
蘑菇汤伴炸青蒜和松露	85	美国腹肉牛扒 配青油醋汁	248		
龙虾浓汤	118	黑豚猪扒	328	伴菜 每款澳门币\$58	
 烤南瓜奶油浓汤 伴蟹肉	78	澳洲草饲羊扒	358	牛油土豆泥	
高雅凯撒沙拉 伴酸包粒	98	 美国战斧牛排 (20安士)	1580	炸土豆条	
 蕃茄和水牛奶酪沙拉 配陈年老醋	148	其他配搭:		奶油焗土豆 配辣椒和车打奶酪	
美国沙拉 冰山生菜、鸡蛋碎和烟肉 配蓝奶酪酱	108	烤牛骨髓配柠檬,刺山柑	48	焗土豆 配奶油奶酪,烟肉碎,车打奶酪和青葱	
厨师推荐		香煎鹅肝	148	奶酪焗通粉	
	澳门币\$	烤龙虾半只	198	香蒜炒鲜蘑菇	
牛柳拼龙虾米多 (奶酪汁焗龙虾) 美国牛柳 (5安士) 拼波士顿龙虾 (半只) 或柠檬牛油汁	528	扒大虾	188	西兰花 配奶酪汁	
和牛牛肉汉堡 伴车打奶酪和烟肉	228	酱汁		菠菜 可选奶油煮或香炒	
 香烤杂锦海鲜 波士顿龙虾、鲍鱼、大虾各1只、蛭子2只、 焗苏格兰蚝3只、中虾4只	788	扒类酱汁: 黑椒汁 宾尼士汁 蒜茸香草牛油 野菌汁 原味牛肉汁		炸洋葱圈	
		海鲜类酱汁: 柠檬牛油汁 蕃茄牛油汁		鲜青芦笋 配荷兰汁	
				自选4式组合	澳门币\$178
尊享奖赏！请向我们的餐饮服务员查询金沙会餐饮优惠。					
					
 厨师推荐					
所有价目另加10%服务费					