

邱吉爾餐廳
CHURCHILL'S
Table

圣诞节晚餐套餐
CHRISTMAS SET DINNER

前菜 APPETIZER

选择一款 CHOOSE ONE DISH

Chateau La Rame Bordeaux AOC, France, 2022

扇贝塔塔

鱼子酱, 柠檬酸奶奶油, 茉莉果冻

Scallop Tartar

Caviar, Lemon Yogurt Cream, Jasmine Jelly

或 or

甜菜根沙拉

甜菜根, 核桃, 混合生菜, 帕尔马干酪

Beet Root Salad

Beet Root, Walnut, Mixed Lettuce, Parmesan Cheese

或 or

海鲜拼盘

波士顿龙虾(半只), 蛤蜊, 鲍鱼

(另加澳门元 198 元)

Seafood Platter

Boston Lobster (Half), Razor Clam, Abalone

(Supplementary Charge Mop198)

汤 SOUP

Planeta La Segreta Di Sicilia DOC, Italy, 2021

花椰菜奶油汤

龙虾贝类泡沫, 香葱脆, 芫茜

Cauliflower Cream Soup,

Lobster Foam, Crispy Leek, Coriander

邱吉爾餐廳
CHURCHILL'S
Table

主菜 MAIN COURSE

选择一款 CHOOSE ONE DISH

Zenato Valpolicella DOC Superiore, Italy, 2019

和牛小牛脸颊

瑞士甜菜、栗子泥、栗子块, 巴罗洛红酒汁

Wagyu Veal Cheek

Wilted Swiss Chard, Chestnut Purée, Chestnut Cassette, Barolo Sauce

或 or

北极鳕鱼

奥赛加鱼子酱, 羽衣甘蓝, 紫甘蓝泥, 泡菜大头菜,

炸凤尾鱼, 法国甜酒酱汁

Skrei Cod Fish

Oscietra Caviar, Kale, Purple Cabbage Purée, Pickle Kohlrabi,

Anchovy Fritter, Banyuls Blanc

或 or

松露意大利扁面

牛肝菌、鼠尾草黄油酱

Truffle Tagliolini

Porcini, Sage Butter Sauce

或 Or

意大利猪肉卷

烤落地球, 酸落地球泥, 陈年意大利黑醋

Kurobuta Porchetta

Charred Radicchio, Sour Radicchio Puree, Aged Balsamic

甜点 DESSERT

Paul Jaboulet Aine, Muscat Beaumes de Venise Le Chant des Griolles, Rhone, France, 2019

黑巧克力慕斯

梨子啫喱, 巧克力蛋糕, 玉桂冰淇淋

Dark Chocolate 70 % Mousse

Pear Jelly, Chocolate Sponge Cake, Cinnamon Ice Cream

Set Menu MOP 888 Per Set | 套餐价格澳门元 888
Wine Pairing MOP 458 Per Set | 配酒价格澳门元 458