《江南时令知味》 之 “立夏”

食材由梁子庚师傅精心挑选，以四季及二十四节气为基础划分，
融合传统与创意的烹饪理念，将最时令的食材，呈现出十道佳肴，
邀您共赴舌尖上的江南立夏之约。

主厨定制 Jiang Nan Seasonal Tasting Menu

开胃 脆鳝丨猪手	**Amuse-bouche** crispy eel丨pork knuckle
冷盘 茭白丨小龙虾丨火腿丨鸭	**Appetizer** water bamboo shoot丨crayfish丨ham丨duck
汤 老鸡丨三七丨金耳丨炖	**Soup** chicken丨Chinese herbs丨yellow tremella丨double boiled
河鲜 白鱼丨手指柠檬丨煎	**River Fish** sharpbelly丨finger lime丨pan-fried
牛肉 和牛丨辣椒丨炒	**Beef** wagyu beef丨chili丨wok-fried
本地蟹 奄仔蟹丨土豆丨黑松露丨焗	**Crab** crab meat丨potato丨black truffle丨baked
贝壳 白虾丨蛏子丨丛菌丨炸	**Shellfish** shrimp丨razor clams丨fungus丨deep-fried
蔬鲜 丝瓜丨瑶柱丨煮	**Seasonal Vegetables** loofah丨conpoy丨boiled
五谷 海胆丨高山米	**Rice** sea urchin丨rice
甜点 松花粉丨桑葚丨樱桃	**Dessert** pine pollen丨mulberry丨cherry

每位 998 **per person**

如果您对食物过敏，请在下单时告知服务员
Please inform your server of any food allergies prior to ordering

价格以澳门元计算，并须另加 10% 服务费
Price is in MOP and subject to 10% service charge