

Taste of Exquisite

CHAMPAGNE & CAVIAR

Six-course wine dinner at 2,988 per person

BAERII CAVIAR and YARRA VALLEY GIN PEARLS

Hokkaido sea urchin, tuna maguro, sake and calamansi, gold

Billecart-Salmon Brut Blanc de Blancs Grand Cru, Côte des Blancs, N.V.

~

STURIA CAVIAR VINTAGE JASMIN

smoked Brittany lobster, Loire Valley asparagus, pomme Granny Smith

Billecart-Salmon Brut Réserve, Vallée de la Marne, N.V.

~

STURIA CAVIAR OSCIETRA JASMIN

langoustine, spinach ravioli, celeriac and green pea soup

Laurent-Perrier Brut Millésimé, Vallée de la Marne, 2008

~

STURIA CAVIAR PRESTIGE OSCIÈTRE

French turbot, Champagne butter sauce, zucchini, black ink dust, lime

G.H. Mumm RSRV Blanc de Noirs, Montagne de Reims, 2009

~

STURIA CAVIAR BELUGA

David Blackmore Wagyu Beef M9+, almond and Jerusalem artichoke, Champagne hollandaise

Bollinger La Grande Année Brut, Vallée de la Marne, 2007

~

VALRHONA WHITE CHOCOLATE

raspberry, Moscato d'asti and yuzu, black sésame sponge, mango pearls, cherry ice cream

Veuve Clicquot Brut Rosé, Montagne de Reims, N.V.

~

Coffee or tea


“Taste of Exquisite” wine dinner menu is to be served to every guest at the same table

THE

Manor

If you have any dietary restrictions or food allergies, please let your server know.

Prices are in MOP and subject to 10% service charge.

 @stregismacao | #TheManorMacao

精致体验

细味香槟及鱼子酱

六道菜美酒晚宴，每位 2,988

BAERII 鲟鱼鱼子酱 及 澳洲雅拉河谷鱼籽
北海道海胆、吞拿鱼赤身、柑橘清酒、金箔

Billecart-Salmon Brut Blanc de Blancs Grand Cru, Côte des Blancs, N.V.

~

法国 STURIA VINTAGE JASMIN 鱼子酱
烟熏法国蓝龙虾、法国芦笋、澳洲青苹果

Billecart-Salmon Brut Réserve, Vallée de la Marne, N.V.

~

法国 STURIA OSCIETRA JASMIN 鱼子酱
海鳌虾、意大利菠菜云吞、欧洲西芹头及青豆汤

Laurent-Perrier Brut Millésimé, Vallée de la Marne, 2008

~

法国 STURIA PRESTIGE OSCIÈTRE 鱼子酱
香槟白汁法国比多宝鱼、意大利黄瓜、墨汁粉、青柠

G.H. Mumm RSRV Blanc de Noirs, Montagne de Reims, 2009

~

法国 STURIA BELUGA 鱼子酱
澳洲 David Blackmore M9+ 和牛、杏仁及菊芋、香槟荷兰酱

Bollinger La Grande Année Brut, Vallée de la Marne, 2007

~

法国 VALRHONA 白巧克力
覆盆子、意大利麝香葡萄气泡酒、黑芝麻海绵蛋糕、芒果珍珠、樱桃冰淇淋

Veuve Clicquot Brut Rosé, Montagne de Reims, N.V.


~

咖啡或茶

同桌每位客人需同时享用「精致体验」美酒晚宴

THE
Manor
雅舍

如阁下对任何食物有敏感或要求，请告知您的服务员。所有价格均为澳门币，另加收 10% 服务费。

 @stregismacao | #TheManorMacao