



Health Preservation ~ Winter

蔣醫師 歐陽師傅
廚藝同心, 食養同源

茅漿沁螺舌凝香

冬寒易氣血不暢, 中醫以酒為引可行氣活血, 溫通經脈, 大廚選用茅台調製醉齒酒香醇厚綿長, 從舌尖直抵胃脘, 喚醒食慾, 驅散寒意, 為冬令食補拉開序幕

雪芽冬筍煨鮮魷

萃取江浙秋冬時令精髓, 以慢火清煨取代傳統爆炒, 激發食材本味, 讓冬筍的脆嫩鮮甜與魷魚的軟糯彈牙充分融合, 褪去油膩, 突顯「清潤滋補」的冬季飲食之道

棗楂蜜潤叉燒肉

甄選黑毛豬打造招牌叉燒, 融入冬令柑橘解膩增香, 冬棗補中益氣, 透過古法醃製與慢烤工藝, 果甜與鹹香深度交融, 醇厚回甘, 契合冬日進補溫潤不燥之原則

Maotai-Infused Duck Tongue with Babylonia Snail and Pork Tripe
Roasted Baby Calamari with Bamboo Shoot
Barbecue Iberico Pork Collar with Hawthorn and Winter Jujube

鹿絲尾珍燉鴿羹

中醫認為冬季是因奉培元的黃金時節, 甄選藥用價值極高的鹿筋, 強筋健骨, 輔以乳鴿之益氣補虛, 創新借鑒蛇羹慢燉技法, 湯品濃醇溫潤, 堪稱冬令藥膳經典

Shredded Baby Pigeon with Deer Tendon and Pork Tail in Soup

陳糟鹵制野馬友

入冬易食慾不振, 消化不良, 野馬友性平味甘, 能健胃消食, 養血補虛, 陳糟鹵溫中和胃散寒去腥, 二者相協增效, 讓鮮香與藥養兼具, 輕鬆化解冬日脾胃不適

Braised Fermented Rice Wine with Threadfin

珍絕麻婆酥玉球

跨界融合傳統川菜與海珍滋補, 以原隻頂級鮑魚驚喜配搭酥炸麻婆豆腐福袋, 耳目一新, 呈現豐富滋味, 鮑魚滋陰養血, 潤燥生津, 中和豆腐辛辣燥性, 刺激味蕾之餘亦溫潤醒胃

Braised Whole Abalone with Crispy Rolls Stuffed with Spicy Tofu

肉骨魚羊雙鮮燴

以醫聖張仲景當歸生薑羊肉湯為本, 創新融合南洋肉骨茶及徽菜魚羊鮮精髓, 既循古法溫補氣血, 祛風濕, 又顯食材本味, 魚鮮嫩, 肉酥軟, 湯醇厚, 為進補典範

Stewed Bak Kut Teh Stuffed with Fish Maw and Baby Lamb Rack

素香三色玉餃凝

餃子承載著中國人對家的情感寄託, 選用低脂, 高蛋白且營養豐富的優質龍蝦入餡, 以手工三色外皮呈現視覺層次, 晶瑩剔透, 內餡味道鮮美爽口, 別具食補特色

Steamed Lobster Dumpling in Lobster Bisque

臘味生炒糯米膳

「胃有米氣, 不懼寒邪」中醫視糯米為「溫補強壯之品」, 益氣健脾, 溫補驅寒, 暖胃, 生炒飯粒軟糯分明, 融醬香, 臘味鹹香卻不油膩, 盡顯粵菜大廚功架

Stir-fried Glutinous Rice with Assorted Chinese Dried Meat and Conpoy

金粟花膠鮮奶露

藥食同源, 以形補形, 金粟被譽為「腎之果」, 搭配「海洋人參」花膠屬平性偏溫, 可補腎益精, 健脾養胃, 滋陰養顏, 且奶羹細膩易吸收, 適合任何人士享用

Double-boiled Fish Maw with Chestnut, Sweet Potatoes and Hokkaido Milk

每位 \$ 2380 (兩位起) \$ 2380 Per Person (Minimum for 2 Persons)

此套餐不適用於折扣優惠 / Discounts are not applicable for Tasting menu

所有價格為澳門幣並需加收 10% 服務費。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.