



MANDARIN ORIENTAL  
MACAU

# 客房餐飲 餐單

---

---

# 客房早晨套餐

供應時間由上午6時至中午12時

## 豪華早餐

788

鮮雞蛋兩隻、自選以下烹調風格

炒蛋、水波蛋、煎蛋、焗蛋或奄列配黑松露、烤蕃茄、蘑菇及薯餅

煎鴨肝配紅酒汁及牛油麵包

原味乳酪配雜莓及金箔蜜糖

蘋果木煙燻三文魚配魚籽醬及麵包圈

自制牛角包、甜麵包、丹麥麵包或鬆餅 (自選3件) 配牛油、果醬及蜜糖

時令鮮果

橙汁配香檳

文華東方精選咖啡或英式早餐茶一壺

## 選配

烤豬肉腸、烤雞肉腸、脆煙肉、烤火腿或焗豆

## 文華東方早餐

248

鮮雞蛋兩隻、自選以下烹調風格

炒蛋、水波蛋、煎蛋、焗蛋或奄列配烤蕃茄、蘑菇及薯餅

自選原味乳酪或鮮果乳酪

自制牛角包、甜麵包、丹麥麵包或鬆餅 (自選3件) 配牛油、果醬及蜜糖

時令鮮果

鮮搾果汁或蔬菜汁 (蘋果、橙、西柚、甘筍、蕃茄或青瓜)

文華東方精選咖啡或英式早餐茶一壺

## 選配

烤豬肉腸、烤雞肉腸、脆煙肉、烤火腿或焗豆

## 中式早餐

238

蒸叉燒包及流沙包

蒸腸粉配甜醬及芝麻醬

滑雞粥或鮮蝦粥及配料

豉油皇炒麵

時令鮮果

鮮搾果汁或蔬菜汁 (蘋果、橙、西柚、甘筍、蕃茄或青瓜)

文華東方精選咖啡或普洱茶一壺

## 健怡早餐

蛋白奄列配烤蕃茄及蘑菇或白粥及配料  
全麥多士、全麥牛角包或穀物麵包配果醬、蜜糖及牛油  
乾果麥維粟米片配全脂奶、脫脂奶或豆奶  
原味乳酪配紅莓或凍瑞士乾果麥片配提子乾及蘋果  
時令鮮果  
鮮搾果汁或蔬菜汁 (蘋果、橙、西柚、甘筍、蕃茄或青瓜)  
文華東方精選咖啡或日式綠茶一壺

238

## 歐陸早餐

自制牛角包、甜麵包、丹麥麵包或鬆餅 (自選3件) 配牛油、果醬及蜜糖  
時令鮮果  
自選穀類早餐配全脂奶、脫脂奶或豆奶  
原味乳酪或鮮果乳酪  
鮮搾果汁或蔬菜汁 (蘋果、橙、西柚、甘筍、蕃茄或青瓜)  
文華東方精選咖啡或英式早餐茶一壺

198

## 單點早餐

供應時間由上午6時至中午12時

### 早餐風味

蜜汁叉燒包或蒸豬肉包或流沙包 (3件)	53
蒸蝦餃 (4粒)	58
蒸燒賣 (4粒)	58
炒時蔬	68
自選粥品	98
魚片、豬肉片、滑雞、鮮蝦或皮蛋及配料	
XO醬銀芽炒腸粉	120
海鮮星洲炒米	142
時蔬星洲炒米	122
肉絲洋葱椰菜炒麵	142
文華東方雞肉或鮮蝦炒飯	168
文華東方菜粒炒飯	122
牛腩湯麵	158
煙三文魚配麵包圈、忌廉芝士及水瓜榴	152
牛角包三文治配炒蛋及西班牙火腿或煙三文魚	163
烤牛柳配焦糖洋葱、煎蛋及焗豆伴烤蕃茄	428

### 精選雞蛋

水波蛋兩隻、煎蛋或烩蛋配兩款伴菜、豬肉腸、雞肉腸、焗豆、火腿或煙肉	108
炒蛋或奄列配煙三文魚、火腿、蘑菇、香草、蕃茄、芝士或葡國腸	120
配兩款伴菜、豬肉腸、雞肉腸、焗豆、火腿或煙肉	
蛋白奄列配煙三文魚、火腿、蘑菇、香草、蕃茄、芝士或葡國腸	120
配兩款伴菜、豬肉腸、雞肉腸、焗豆、火腿或煙肉	
班尼迪蛋	142
水波蛋配英式鬆餅伴烤火腿或煙三文魚配荷蘭醬及青蘆筍醬	

所有蛋類配以下配料

烤蕃茄、蘑菇及薯餅

### 伴菜

榨菜	20
烤蕃茄	28
煎時令蘑菇	28
焗豆	28
烤豬肉腸或雞肉腸 (3條)	42
烤火腿 (3片)	42
蘋果木煙燻煙肉 (3片)	42

## 穀類食品及乳酪

自選粟米片	53
脆米、可可脆片、瑞士乾果麥片、麥維片、香脆麥米片、提子乾全麥維片	
配熱或凍、全脂或脫脂奶	
自制乾果麥片粥配果仁、提子乾、蘋果及蜜糖	53
熱燕麥粥配全脂或脫脂奶	53
原味乳酪或鮮果乳酪	53

## 班戟及華夫餅

牛奶牛油班戟配自選朱古力碎、藍莓或香蕉	95
配楓糖漿或蜜糖	
比利時華夫餅配雜莓及忌廉	95
法式多士配忌廉及紅莓配楓糖漿或蜜糖	95

## 新鮮麵包

自選 (三款) 麵包、丹麥麵包或牛角包配果醬、牛油及蜜糖	83
每日精選鬆餅	
全麥牛角包	
丹麥麵包	
牛油牛角包	
朱古力牛角包	
香脆早餐麵包	
穀物麵包	
全麥多士或白多士	

## 生果

時令鮮果碟	75
鮮果沙律	75
蜜餞鮮果配雲呢拿楓糖漿	75

## 鮮榨飲品

鮮橙、菠蘿、蘋果、西瓜、西柚、青瓜、甘筍	80
----------------------	----

## 冰凍飲品

蘋果、西柚、番石榴、芒果、鮮橙、菠蘿、蕃茄	65
-----------------------	----

## 熱飲

意大利特濃咖啡	48
意大利雙倍特濃咖啡	58
意大利泡沫咖啡	58
牛奶咖啡	58
好立克一壺	80
柯華田一壺	80
西式茶一壺	98
大吉嶺茶、英式早茶、伯爵茶或日式綠茶	
文華東方咖啡一壺	96
文華東方朱古力奶一壺	80

---

---

## 單點菜單

供應時間由中午12時至晚上11時

### 頭盤

蜜汁叉燒包 (3件)	53
蒸蝦餃 (4粒)	58
蒸燒賣 (4粒)	58
🍷 廚師沙律配車厘茄、蘑菇、巴馬臣芝士、麵包粒、牛油果及自選醬汁 千島醬、藍芝士醬或檸檬橄欖油醋汁	108
🍷 意大利水牛芝士配蕃茄、羅勒、提子醋汁及橄欖油	108
凱撒沙律配烤雞胸肉、巴馬臣芝士、脆煙肉及麵包粒	128
烤雞肉沙嗲串配花生醬	158
葡式凍肉冷盤配自制醬汁、橄欖及麵包	158
🍷 精選芝士碟 (三款) 配乾果及無花果醬	208

### 壽司

🍷 蔬菜壽司配日式芥辣及酸薑	158
照燒鰻魚壽司配日式芥辣及酸薑	188
牛油果蟹肉加州卷	188
三文魚或吞拿魚壽司 (6件) 配日式芥辣及酸薑	218
三文魚或吞拿魚刺身 (6件) 配日式芥辣及酸薑	258

### 湯類

🍷 蕃茄忌廉湯配麵包粒及蒜味泡沫	75
葡式酸辣豬肉湯或 🍷 蔬菜湯	83
葡式海鮮湯配焗薯仔	88
葡國香腸湯配地中海蔬菜	108

### 三文治

🍷 烤有機蔬菜配意大利芝士、蛋黃醬及蕃茄麵包	128
熱狗包配蕃茄、洋蔥、甜芥末及香草薯條	138
文華東方三文治	148
西班牙火腿、沙樂美腸、芝士、蕃茄、雞蛋、生菜、牛油果、香草薯條及茄汁	
文華東方和牛漢堡	198
生菜、蕃茄、小黃瓜、煙肉、洋蔥芥末及香草薯條 配瑞士芝士、意大利芝士或車打芝士	

<b>主菜</b>	
鳳梨咕嚕肉	150
黑椒洋蔥炒牛肉	168
金華火腿大明蝦 (1隻)	188
燒三文魚配天婦羅蔬菜伴橙味豉油汁及酸薑	198
梅菜蒸銀鱈魚	218
天婦羅銀鱈魚配薯角及他他醬	208
安格斯牛柳配煎鵝肝、蘆筍及黑松露汁	418
“海陸大餐”加烤波士頓龍蝦半隻	598
烤羊架配薯蓉、時蔬及羊肉汁	410

<b>粥品、意粉、薄餅、飯及麵</b>	
粥品配魚片、豬肉片、滑雞、鮮蝦或皮蛋及配料	98
● 意大利粉或通心粉配蕃茄汁、蕃茄肉醬或忌廉煙肉芝士汁	128
● 瑪格麗特薄餅: 蕃茄及意大利芝士	108
至尊薄餅: 西班牙火腿、葡國腸、沙樂美腸、火腿、蕃茄及意大利芝士	138
海鮮薄餅配蕃茄及意大利芝士	158
乾炒牛河	138
印尼炒飯配雞肉沙嗲串、煎蛋及蝦片	188
鮮蝦雲吞麵配叉燒及時蔬	128
● 文華東方菜粒炒飯	122
文華東方雞肉或鮮蝦炒飯	168
燒鴨擔擔麵	138
海南雞飯	188
牛腩湯麵	158

<b>伴菜</b>	
絲苗白飯	40
香草薯條	70
薯蓉	70

<b>甜品</b>	
紅豆餅配雲呢拿雪糕	50
蜜瓜椰汁西米露	60
木 布甸	95
芒果拿破崙蛋糕配青檸雪葩	95
香脆榛子餅乾配朱古力雪葩	95
時令鮮果碟	75
雪糕或雪葩 (單球)	45

## 宵夜菜單

供應時間由晚上11時至早上6時

### 小食、湯

● 蕃茄忌廉湯配麵包粒及蒜味泡沫	75
葡式酸辣豬肉湯或 ● 蔬菜湯	83
自選雙蛋配烹調風格: 太陽蛋、煎蛋、炒蛋、全熟蛋、半熟蛋或奄列	108
配烤蕃茄、蘑菇及薯餅	
熱狗包配蕃茄、洋蔥、甜芥末及香草薯條	138
文華東方三文治	148
西班牙火腿、沙樂美腸、芝士、蕃茄、雞蛋、生菜、牛油果、香草薯條及茄汁	
文華東方和牛漢堡	198
生菜、蕃茄、小黃瓜、煙肉、洋蔥芥末及香草薯條	
配瑞士芝士、意大利芝士或車打芝士	

### 粥品、飯、麵

粥品配魚片、豬肉片、滑雞、鮮蝦或皮蛋及配料	98
● 意大利粉或通心粉配蕃茄汁、蕃茄肉醬或忌廉煙肉芝士汁	128
鮮蝦雲吞麵配叉燒及時蔬	128
● 文華東方菜粒炒飯	122
文華東方雞肉或鮮蝦炒飯	168
牛腩湯麵	158

### 甜品

蜜瓜椰汁西米露	60
時令鮮果碟	75
雪糕或雪葩 (單球)	45

---

---

## 飲品

<b>礦泉水</b>			
依雲水	750毫升	法國	98
斐濟水	500毫升	斐濟	70
普娜水	500毫升	意大利	70
普娜水	1000毫升	意大利	90
<b>有汽礦泉水</b>			
聖培露水	500毫升	意大利	70
聖培露水	1000毫升	意大利	90
<b>汽水</b>			
可口可樂			60
健怡可樂			60
芬達			60
雪碧			60
薑汁啤酒			60
薑汁汽水			60
湯力水			60
梳打水			60
紅牛			70
<b>冰凍果汁</b>			
橙汁			65
西柚汁			65
蘋果汁			65
蔓越莓汁			65
菠蘿汁			65
<b>鮮榨果汁</b>			
橙汁			80
西瓜汁			80
芒果汁			80
菠蘿汁			80

<b>熱飲</b>	
意大利特濃咖啡	48
意大利雙倍特濃咖啡	58
意大利泡沫咖啡	58
牛奶咖啡	58
好立克一壺	80
柯華田一壺	80
文華東方咖啡一壺	96
文華東方熱朱古力奶一壺	80
<b>精選茗茶</b>	
<b>經典茗茶</b>	
雲南普洱	58
濃香水仙	58
香花茉莉	58
白牡丹	58
西湖龍井茶	58
杭州菊花	58
<b>特級茗茶</b>	
馬騮搥	120
香花茉莉龍珠	120
陳年普洱	168
武夷大紅袍	168
明前龍井	168
<b>西式茶及花茶</b>	
英式早餐茶	78
伯爵茶	78
大吉嶺茶	78
煎茶	78
甘菊花茶	78
薄荷葉茶	78
玫瑰白牡丹茶	78

## 含酒精飲品

	<b>每杯</b>
<b>開胃酒</b>	
<b>Martini Banco</b>	75
<b>Martini Rosso</b>	75
<b>Campari</b>	75
<b>雪利酒</b>	
<b>Tio Pepe</b>	75
<b>無酒精雞尾酒</b>	
<b>Morning Glory</b>	78
<i>Blended peaches, strawberries, oranges and limes blessed with honey</i>	
<b>MO MO</b>	78
<i>Pineapple juice, orange juice, sugar syrup, plum strawberry, yellow peaches</i>	
<b>經典雞尾酒</b>	
<b>Cuba Libre</b>	90
<i>Rum, coke and lime</i>	
<b>Bloody Mary</b>	90
<i>Vodka, lemon juice, tomato juice and spices</i>	
<b>干邑</b>	
<b>Hennessy V.S.O.P.</b>	75
<b>Hennessy X.O.</b>	165
<b>Rémy Martin X.O.</b>	165
<b>阿爾馬涅克酒</b>	
<b>Larressingle V.S.O.P.</b>	90
<b>格拉巴酒</b>	
<b>Grappa Jacopo Poli Vespaiolo</b>	98



威士忌		
Southern Comfort		70
Jack Daniel's		75
Jim Beam		70
伏特加		
Smirnoff		70
Absolut		70
Belvedere		85
Grey Goose		85
酒		
Gordon's		70
Beefeater London Dry		70
Bombay Sapphire		85
朗姆酒		
Bacardi White		70
Bacardi Gold		70
Havana Club Silver		70
Havana Club 3 years		85
龍舌蘭酒		
Jose Cuervo Gold		95
Hacienda del Cristero		95
利口酒		
Bailey's		70
Bénédictine		70
Cointreau		70
Drambuie		70
Frangelico		75
Grand Marnier		75
Jägermeister		70
Kahlua		70
啤酒		
青島	中國	60
澳門啤酒	澳門	60
朝日	日本	60
科羅娜	墨西哥	60
喜力	荷蘭	60
時代啤酒	比利時	60
黑啤酒	澳洲	60
博克啤酒	葡萄牙	60
健力士黑啤酒	愛爾蘭	68

## 酒類

	每瓶	每杯
香檳		
Laurent Perrier Brut, France	1100	150
Laurent Perrier Cuvée Rosé NV, France	1680	240
特色葡萄酒		
白酒		
Dona Maria Branco, Alentejo	330	65
紅酒		
Senhor d' Adraga Tinto, Casal Sta. Maria	370	75
白酒		
Regaleali Bianco, Sicilia IGT, Italy	330	65
Kressman Monople Blanc, Bordeaux, France	400	80
Famille Perrin, Reserve Blanc, South Rhone, France	330	65
Jim Barry Lodge Hill Riesling, Australia	610	125
Ata Rangi Sauvignon Blanc, New Zealand	530	105
紅酒		
Regaleani Rosso, Sicilia IGT, Italy	330	65
Ricasoli Chianti, DOCG, Italy	400	80
Kressman Monople Rouge, Bordeaux, France	400	80
Oxford Landing Shiraz, Australia	295	60
Villa Maria, Private Bin Pinot Noir, New Zealand	540	110
波特酒		
Ramos Pinto White	390	85
Sandeman Ruby	370	75
Taylors Tawny 10 years	690	95
Quinta Vale D. Maria Vintage 2007	1050	150
SA' BAIXO, Late Bottle Vintage 2001	590	120