「頤,貞吉,養正則吉」 —《易經》

中國餐飲文化自古與醫學養生之道密不可分,五味配搭得宜,不但取悅感官,更滋養五臟。天頤以此理念爲本,為取自天然的時令食材賦予新派演繹,達致醫食同源,天人和諧。

賓 客 每 一 季 皆 能 享 受 到 一 系 列 氣 泡 茶,中 國 茶,特 配 茶 等 不 同 茶 元 素 所 帶 來 的 多重 體 驗, 亦 或 是 盡 情 品 嘗 侍 酒 師 的 佳 醸 配 搭。

In the I Ching, Yí is a divination encompassing the belief that nourishment leads to wellness and good fortune. All of the dishes served at Yí are a visionary extension of this belief. The culinary team at Yí transforms nature's finest ingredients into innovative Chinese cuisine designed to nourish you with good fortune.

Emphasized on the seasons and fine ingredients, it is our privilege to stimulate the Yí experience by offering a variable of Sparkling Teas, Premier Chinese Tea, Scented Tea or our sommelier's Premium Wine Parings to each guest.

新濠可持續發展承諾

新 濠 博 亞 不 僅 致 力 提 供 獨 一 無 二 的 尊 尚 體 餐 饗 體 驗, 更 肩 負 社 會 責 任, 積 極 推 動 環 境 可 持 續 發 展, 我們 透 過 實 施 碳 中 和,零 廢 棄 物,以 及 可 持 續 採 購,為 我 們 的 地 球 締 造 更 美 好 的 未 來。

可持續采購是我們的餐饗服務核心,包括大厨嚴選最優質及時令食材精心製作,並盡可能以負責任方式採購。

感謝您選擇我們的餐廳,每一餐都是邁向更可持續未來的一步!

Melco's Sustainability Commitment

At Melco, we are dedicated to providing not only a unique dining experience but also one that is environmentally responsible. Our sustainability initiatives encompass carbon neutrality, zero waste practices and of course, sustainable sourcing, all aimed at creating a better future for our planet.

Sustainable sourcing is at the heart of our dining experiences. Your meal today is crafted with the highest quality and seasonal ingredients, sourced responsibly wherever possible.

Thank you for dining with us, where every meal is a step towards a more sustainable future!



天頤之臻味

Yi's Signature Experience

餐前小食 Amuse Bouche

鱈場蟹

🖉 魚籽 | 糟滷

Snow Crab

Caviar | Fermented Rice Wine

湯

花膠 | 酸辣

Soup

Fish Maw | Hot and Sour

石斑

蒸 | 伊比利亞火腿 | 陳村粉

Grouper

Steamed | Iberico Ham | Chencun Rice Sheets

二十三天乳鴿

吊燒 | 香茅

23 Days Pigeon

Oven-roasted | Lemongrass

和牛

菜脯 | 岩米

Wagyu

Preserved Radish | Rock Rice

燕窩

椰皇 | 西米布甸

Bird's Nest

Coconut | Sago Pudding

天頤美點

Petits Fours

每位澳門幣 \$1,888 Mop \$1,888 Mop Per Person



可持續發展海產 Sustainable Seafood