



マルコ パチェッタ
Marco Pacetta

エグゼクティブ・シェフ
行政總廚

マルコシェフは幼少期をナポリで過ごし、祖母から心のこもったイタリア料理への情熱を受け継いでいます。そこから彼はパリの厨房やバリ島のスパイスマーケットへと旅し、ミシュランの星を獲得した巨匠、ダヴィデ・パルーダとギー・サヴォワのもとで腕を磨きました。

旅を通して、南イタリアの伝統と世界中のインスピレーションを融合させた独自のスタイルを確立しました。ソーレ・エ・マーレでは、彼の哲学である「市場で仕入れた新鮮な食材、本物の味、そしてイタリアの家庭料理のような温かい親しみやすさ」を一つ一つの料理に注ぎ込み、マカオの海岸で真のイタリアのおもてなしをご体験いただけます。

生於那不勒斯的 Marco，自幼隨祖母習得家傳料理精髓，
後師從米芝蓮名廚 Davide Palluda 與 Guy Savoy。

從巴黎到峇厘島的環球烹飪旅程，成就了他融合南意傳統與國際視野的獨特風格。

在蔚藍夏日，他以「新鮮食材、本味彰顯、分享之悅，讓您如歸家中」為理念，
打造充滿靈魂的意式佳餚。

ITALICIOUS

Thursdays

意猶味盡星期四

意式奇思妙味,每週四等你來解鎖
Exclusive Weekly Italian Indulgences, Only at Wynn



意式鮑魚燴飯
アワビリゾット

MOP 288

如有任何食物過敏，請在點餐前告知您的服務員。
Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy.

所有價目須另加10%服務費。
All prices are subject to a 10% service charge.

丸ごと燻製乾燥ハム 原隻煙燻風乾火腿

MOP 98

コールドカットの盛り合わせ 風乾火腿拼盤

MOP 168

乾燥ハムとボイルドハムのストラッチャテッラチーズ揚げ
ワンタン添え
風乾火腿及熟火腿配絲翠奇亞芝士炸雲吞

❀ 職人技で塩漬けされた手切り骨付きハム 手切風乾火腿

MOP 168



食物アレルギーのある方がいらっしゃる場合は、ご注文の前にウェイターにお知らせください。
如有任何食物過敏，請在點餐前告知您的服務員。

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費



❀ 24 ヶ月のパルミジャーノ・レッジャーノまたは
グラナ、アセト・バルサミコ・トラディツィオ
ナーレ添え
24 個月精選巴馬臣芝士配意大利黑醋

MOP 188

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費



❁ 和牛ビーフカルパッチョ

生和牛薄切

牛肉のカルパッチョマッシュルームビネグレットソースと
マデイラ酒漬けフォアグラ添え
生和牛牛肉薄切配蘑菇醋汁及醃製鵝肝

MOP 238

イタリア産ファッソーナ牛のタルタル、
パルミジャーノクリーム、ポルチャーニ、
黒トリュフ添え

意式生牛肉他他配巴馬臣芝士忌廉、牛肝菌及黑松露

MOP 248

WAGYU BEEF TONGUE WITH SALSA TONNATA
AND PICKLED VEGETABLES
和牛牛舌配金枪鱼酱及腌渍蔬菜

MOP 228

❁ MONTHLY SELECTION OF FRESH OYSTERS
WITH CLASSIC CONDIMENTS
新鲜生蚝配经典酱汁

MOP 248 (3 pcs / 只) 468 (6 pcs / 只) 688 (9 pcs / 只)



所有价格须另加10%服务费 | All prices are subject to a 10% service charge



カンパチのクルード

MOP 218

手切油甘魚刺身配柑橘辣汁

カンパチのイタリア風刺身 柑橘ドレッシング、セロリ、
コリアンダー、唐辛子添え

手切油甘魚刺身配柑橘汁、西芹、茺茜及辣椒



タコのグリル

MOP 268

焼八爪魚

タコのグリル、スモークナス、ロメスコソース、
マルコナアーモンド添え

焼八爪魚配煙燻茄子、羅梅斯科醬及馬可納杏仁

アラスカ産タラバガニと新鮮なハーブ を添えたアボカド

MOP 288

阿拉斯加帝王蟹牛油果配新鮮香草

🌸 新鮮なブッラータとエアルームトマト
2種類のアレンジ
雙重風味傳家寶番茄配新鮮布拉塔芝士

MOP 168



すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費



チーズと洋梨のサラダ

羅馬式香梨芝士沙律

ベビーほうれん草、洋梨、キャラメリゼしたクルミ
ゴルゴンゾーラブルーチーズまたは自家製ベジ
タリアンリコッタアーモンドチーズを選択可能
嫩菠菜、香梨粒及焦糖核桃
可選戈貢佐拉藍芝士或自家製素式瑞可塔杏仁芝士

MOP 168



グリーンサラダ

雜錦時蔬沙律

伝統野菜にレモンとタイムのビネグレットソース付きグリー
ンミックスサラダ
雜錦時令蔬菜配檸檬百里香醋汁

MOP 98

軽くスモークしたツナサラダ

輕煙燻吞拿魚沙拉

ペストソース、フレッシュハーブビネグレット
配青醬及新鮮香草油醋汁

MOP 218

❁ PASSATELLI IN DOUBLE
CHICKEN CONSOMME
意式清鸡汤

MOP 168

Poached quail egg, black truffle and nutmeg
配水煮鹌鹑蛋、黑松露及肉豆蔻

TUSCAN STYLE RIBOLLITA SOUP
托斯卡意式蔬菜面包汤

MOP 128

Kale, beans, extra virgin olive oil
配羽衣甘蓝、豆、特级初榨橄榄油

ポルチーニ濃厚スープ

MOP 158

牛肝菌濃湯

ポルチーニ茸のクリームスープにストラッチャテッラチーズ、炒め茸、黒トリュフを添えて

牛肝菌蘑菇湯配絲翠奇亞芝士、炒蘑菇及黑松露

🌸 リヴォルノ風カチュッコ シグネチャーピザ生地のみ焼 意式招牌烤薄餅麵糰海鮮湯

MOP 248



🌸 **リングイネ スパイシー・クラスタシアン**
・ソース アラスカ産タラバガニの脚添え
扁麵配阿拉斯加帝王蟹脚和香辣海鮮汁

MOP 298

自家製フェットチーネ ロビオラ
・ディ・ロッカヴェラーノ・フォンデュ、
ヘーゼルナッツ、ヴィールジュ、
カステルマーニョ・チーズホイール和え
自家製寛麵羅比奧拉芝士火鍋配榛子牛仔汁

MOP 218



❀ 自家製ビーフファゴッティーニ
カチョエペソース 冬の黒トリュフ添え
自家製意式牛肉雲吞配芝士胡椒醬及黑松露

MOP 208

伝統的なソレント風カネロニ リコッタチーズ、
牛肉のラグー、トマト、プロヴォローネ・デル・
モナコ チーズ添え
經典意式羊奶芝士牛肉卷配番茄芝士牛肉醬

MOP 208



🌸 自家製キタッラ ボンゴレとバジルのシー
フードペストソース ボッタルガ添え
自家製意大利麵配蜆肉海鮮青醬及地中海烏魚子

MOP 248

大型ラビオリのローストチェリートマトソー
ス、ストラッチャテッラチーズ
意大利大雲吞配烤車厘茄醬、絲翠奇亞芝士

MOP 208



すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費



❁ キノコのリゾット

頂級野菌燴飯

野生キノコ入り熟成カルナローリ米のリゾット仔牛のグレービーソース、煮込みモリーユ茸、ストラコット（煮込み牛肉）入り忌廉、野菌、頂級陳年意大利米、牛仔肉焼汁及摩利菌釀牛肉粒

MOP 208

銀ムツのマンテカートのシーフードラビオリ

シチリア産ピスタチオソース

日本産マグロのタルタル添え

海鮮雲吞配鱈魚忌廉汁、

西西里開心果醬及日式吞拿魚他他

MOP 298

✿ サフランリゾット (2人前)

MOP 428

ショートリブ、ローストボーンマロー、
グレモラータ添え

藏紅花意大利飯配牛肋排及烤牛骨髓 (兩位用)

メッツェマニケ ビスクソース

MOP 288

シチリア産の調理・生赤エビ添え

意式濃湯短管麵配西西里紅蝦



🍷 アマトリチャーナのリガトーニ

MOP 208

辣味猪肉醬長通粉

ペンネのアマトリチャーナ風ピリ辛ソース、ストラッチャテッラチーズ、カリカリ豚肉、ペコリーノ・ロマーノチーズ
長通粉拌辣味阿馬特里西亞娜醬、絲翠奇亞芝士、脆豬肉及羅馬羊奶芝士



パスタカウンターより

MOP 188

手工意粉

当店のパスタシェフが毎日手作りし、伝統的なイタリアンソースで和えた、週替わりのフレッシュパスタと乾燥パスタ
毎週精選新鮮意大利麵條，意大利麵廚師每天手工製作，配傳統意大利醬汁

ボロネーゼのラグー

波隆那意式肉醬

パルミジャーノ・レッジャーノとバルサミコ酢入りアルフレッドソース

芝士忌廉黑醋汁

スペック、トマト、マッシュルーム、クリーム入りボスカイオーラソース

鮮茄忌廉配蘑菇通粉

フレッシュバジル入りチェリートマトソース

車厘茄羅勒醬

グアンチャーレと粗挽き黒胡椒入りカルボナーラ

卡邦尼黒椒牛面肉

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費



シチリア風スズキのカルトッチョ

MOP 258

西西里紙包焗海鱸

オレンジとフェンネル
配茴香及香橙

牛頬肉の煮込み

MOP 238

燗和牛面頬

チーズポテトピューレとビーフジュ
配芝士薯蓉及牛肉汁

真鯛

MOP 218

日式紅鯛魚

白インゲン豆、イタリア産白ワインソース
配白豆及意式白酒汁





仔豚のポルケッタ

意式乳豬卷

乳のみ仔豚のポルケッタ

ローズマリー風味のバイクドポテト、グリルしたベビーパ
ンプキン粒マスタード入りローストグレービーソース

(調理時間 60 分ほど)

意式乳豬卷伴焼汁及芥末籽醬

(需時 60 分鐘)

MOP

218 (スモール 小份)

388 (レギュラー 例)



サイドディッシュ(シェアメニューには、お好みのサイドディッシュ2品が付きます)

配菜(以上分享拼盤可選2份配菜)

グリル野菜の盛り合わせ
烤時令蔬菜

カリフラワーグラタン
焗烤花椰菜

シチリア風カポナータ
經典西西里燉菜

フライドポテト
炸薯條

チーズポテトピューレ
芝士薯蓉

ニンニクとローズマリー風味のローストベビーポテト
迷迭香蒜蓉烤薯仔

マスタードエシャロットを添えたインゲン豆
芥末紅蔥法邊豆

松の実とレーズンを添えたほうれん草のイタリアンソテー
意式炒菠菜配松子葡萄乾

* 追加サイドディッシュ (1 人前毎) 额外配菜 (每份) MOP 68

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費



ロティサリーチキン

意式烤春雞

串焼きチキン (調理時間 25 分ほど)

旋式烤雞 (需時 25 分鐘)

MOP 288



サイドディッシュ (シェアメニューには、お好みのサイドディッシュ 2 品が付きます)

配菜 (以上分享拼盤可選 2 份配菜)

グリル野菜の盛り合わせ 烤時令蔬菜	カリフラワーグラタン 焗烤花椰菜	シチリア風カポナータ 經典西西里燉菜	フライドポテト 炸薯條
チーズポテトピューレ 芝士薯蓉	ニンニクとローズマリー風味のローストベビーポテト 迷迭香蒜蓉烤薯仔	松の実とレーズンを添えたほうれん草のイタリアンソテー 意式炒菠菜配松子葡萄乾	
マスタードエシャロットを添えたインゲン豆 芥末紅蔥法邊豆			

* 追加サイドディッシュ (1 人前毎) 额外配菜 (每份) MOP 68

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

✿ ボローニャ風カツレツ

波隆那芝士火腿炸牛仔扒

フォンティーナとタレツジョチーズ、ハムを詰めたイタリア
産仔牛チョップのカツレツ
意大利小牛肉扒釀火腿芝士

MOP 378

ヒラメの姿焼き

烤原條龍利魚

ケッパー、レモンソース
配水瓜榴檸檬汁

MOP 488

サイドディッシュ(シェアメニューには、お好みのサイドディッシュ2品が付きます)

配菜(以上分享拼盤可選2份配菜)

グリル野菜の盛り合わせ
烤時令蔬菜

カリフラワーグラタン
焗烤花椰菜

シチリア風カポナータ
經典西西里燉菜

フライドポテト
炸薯條

チーズポテトピューレ
芝士薯蓉

ニンニクとローズマリー風味のローストベビーポテト
迷迭香蒜蓉烤薯仔

マスタードエシャロットを添えたインゲン豆
芥末紅蔥法邊豆

松の実とレーズンを添えたほうれん草のイタリアンソテー
意式炒菠菜配松子葡萄乾

* 追加サイドディッシュ(1人前毎) 额外配菜(每份) MOP 68

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費



リブアイステーキ

澳洲肉眼扒

オーストラリア産リブアイステーキ（3種類のソース）
澳洲肉眼扒配三款特製醬汁

MOP 588

ホタテとロブスター

輕炙龍蝦帆立貝

カナダ産ロブスターとホタテの「ア・ラ・プランチャ（鉄板焼）」
レモンバターソース添え
輕炙加拿大龍蝦及帆立貝配檸檬牛油汁

MOP 488

サイドディッシュ（シェアメニューには、お好みのサイドディッシュ2品が付きます）
配菜（以上分享拼盤可選2份配菜）

グリル野菜の盛り合わせ 烤時令蔬菜	カリフラワーグラタン 焗烤花椰菜	シチリア風カポナータ 經典西西里燉菜	フライドポテト 炸薯條
チーズポテトピューレ 芝士薯蓉	ニンニクとローズマリー風味のローストベビーポテト 迷迭香蒜蓉烤薯仔	松の実とレーズンを添えたほうれん草のイタリアンソテー 意式炒菠菜配松子葡萄乾	
マスタードエシャロットを添えたインゲン豆 芥末紅蔥法邊豆			

* 追加サイドディッシュ（1人前毎） 额外配菜（每份） MOP 68

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費



✿ フィレンツェ

佛羅倫斯

モッツァレラ、パルミジャーノ、和牛の網焼きリブアイ、
ペコリーノ、トスカーナ風グリーンソース

水牛芝士、巴馬臣芝士、烤和牛肉眼、羅馬羊奶芝士、托斯卡納青醬

MOP 248

ボローニャ

博洛尼亞

モッツァレラ、モルタデッラ ボローニャ IGP、
シチリア産ピスタチオペスト、パルミジャーノフォンデュ

水牛芝士、豬肉腸、西西里開心果青醬巴馬臣芝士

MOP 178



シーフード

MOP 238

意式海鮮

サンマルツァーノトマトソース、モッツァレラチーズ、アサリ、ムール貝、エビ、ホタテ、レモンオリーブオイル、パセリ
聖馬札諾番茄醬、水牛芝士、蜆、青口、大蝦、帶子、檸檬橄欖油、歐芹

ヴェラーチェ

MOP 168

意式鯷魚披薩

サンマルツァーノトマトソース、モッツァレラ、パルミジャーノ、カンタブリア産アンチョビ、ケッパー、チェリートマト、バジル
聖馬札諾番茄醬、巴馬臣芝士、水牛芝士、鯷魚、水瓜榴、車厘茄醬、羅勒葉

クワトロフォルマッジ

MOP 158

意式芝士四重奏

モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、スモークスカモルツァ、パルミジャーノフォンデュ
水牛芝士、戈貢佐拉藍芝士、帕爾瑪芝士、巴馬臣芝士



🌸 マルゲリータ

瑪格麗特

サンマルツァーノトマト、バジル、フィオール・ディ・ラッテ、
パルミジャーノ、オリーブオイル

聖馬札諾番茄醬、羅勒、水牛芝士、巴馬臣芝士、橄欖油

MOP 148

ディアボラ

辣味肉腸披薩

サンマルツァーノトマトソース、モッツァレラ、パルミジャーノ、
スモークスカモルツァ、スパイシーサラミ

聖馬札諾番茄醬、水牛芝士、巴馬臣芝士、帕爾瑪芝士、辣肉腸

MOP 188



❁ チーズレモンケーキ

卡普里檸檬蛋糕

伝統的なグルテンフリーのソレントレモンとアーモンドケーキ、
レモンソルベ添え

意大利無麩質檸檬杏仁蛋糕配檸檬雪葩

MOP 108

冬梨のスフレ

冬季啤梨梳乎厘

焼きたての梨のスフレ バニラアイスクリーム添え

烤啤梨梳乎厘配雲呢拿雪糕

MOP 98



✿ チョコレートボネ 朱古力布丁

MOP 108

ピエモンテーゼ風チョコレートプリン、
キャラメルとアマレッティのビスケット、
フレッシュホイップバニラシャンティクリーム添え
皮蒙特朱古力布丁配焦糖及阿瑪雷蒂餅乾及雲呢拿香緹忌廉

バニラパンナコッタ 雲呢拿奶凍

MOP 88

濃厚でクリーミーなバニラパンナコッタ
フレッシュストロベリークーリ添え
香濃雲呢拿意式奶凍配草莓醬





クラシックティラミス

經典提拉米蘇

マスカルポーネクリーム、イタリアンエスプレッソ、
サヴォイアルディビスケット
馬斯卡彭芝士忌廉配意大利特濃咖啡及手指餅

MOP 98

ジャイアントチョコレートムース

朱古力慕斯

グアナハ 70%ダークチョコレートムース、
塩とエクストラバージンオリーブオイルで味付け
70% 黒朱古力慕斯配海鹽及橄欖油

MOP 108

ソレントオレンジ

蘇蓮多香橙

ジャイアントオレンジに入った自家製アマルフィオレンジソルベ
自家製阿瑪菲香橙雪葩

MOP 68

✿ アイスクリーム入りエスプレッソ
特濃濃縮咖啡伴雪糕

MOP 78

熱いエスプレッソに浸したバニラアイスクリーム
ラング・ド・シャ風ビスケット付き
雲呢拿雪糕伴熱特濃濃縮咖啡配貓舌餅



週替わりイタリアンジェラート・
マンテカート・アル・ミヌート（2人前）
毎週精選意式雪糕（兩位用）

MOP 190

アイスクリームセレクション
精選雪糕

MOP 58

ミルクチョコレートピーナッツバター、70% ダークチョコレート、タヒチバニラ、
アマルフィレモンシャーベット、シチリアピスタチオ、イチゴシャーベット、
マンゴーシャーベット、ピエモンテヘーゼルナッツ
牛奶朱古力花生醬、70% 黑朱古力、塔希提雲呢拿、阿瑪菲檸檬雪葩、
西西里開心果、士多啤梨雪葩、芒果雪葩、皮蒙特榛子

アルコール飲料の過度の摂取は健康に有害です
18 歳未満の方へのアルコール飲料の販売・提供は禁止されています
すべてのアルコール飲料はアルコール度数が 1.2% を超えています

過量飲酒危害健康
禁止向未滿十八歲人士銷售或提供酒精飲料
所有酒精飲品的酒精含量均高於 1.2%

CONSUMIR BEBIDAS ALCOÓLICAS EM EXCESSO PREJUDICA A SAÚDE
A VENDA OU DISPONIBILIZAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES
DE 18 ANOS É PROIBIDA

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

✿ アマルフィ・ガリバルディ
阿瑪菲加里波第

MOP 120

カンパリ、オレンジオレオ、ふわふわのオレンジジュース
金巴利酒、香橙糖漿、橙汁



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています
すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

BELLINI

🌸 貝里尼

White peach puree, pepper, simple syrup, prosecco
白桃果泥、黑胡椒、糖漿、意大利氣泡酒

MOP 120



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | All alcoholic beverages exceed 1.2% alcohol by volume

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

AMALFI SPRITZ

🍷 阿瑪菲費士

Malfy gin com limone, homemade Amalfi limoncello, prosecco, soda water
檸檬風味金酒、自製阿瑪菲檸檬酒、意大利氣泡酒、梳打水

MOP 120



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

Signature Cocktail
招牌雞尾酒

SALTED LEMON HIGHBALL

MOP 120

🌸 鹹檸檬高球

Malfy gin rosa, homemade salted lemon syrup, lemon juice, soda water
粉紅西柚金酒、自製鹹檸檬糖漿、檸檬汁、梳打水



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL
無酒精雞尾酒

STRAWBERRY + TOMATO

MOP 80

🍓 草莓番茄

Strawberry, tomato, basil, green tea, vanilla, milk, sugar, salt
草莓、番茄、羅勒、綠茶、香草、牛奶、糖、鹽



すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL
無酒精雞尾酒

AZZURRO PUNCH

MOP 80

🌸 天藍賓治

Crossip hibiscus, orange juice, coconut water, lemon juice, vanilla, milk, blue spirulina

克羅斯草本風味無酒精基酒、橙汁、椰子水、檸檬汁、香草、牛奶、藍螺旋藻



すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL
無酒精雞尾酒

TOASTED FENNEL SOUR

MOP 80

🌸 烘烤茴香酸

Crossip citrus, toasted fennel syrup, fennel juice, lemon juice, vegan foamer
克羅斯柑橘風味無酒精基酒、烤茴香糖漿、茴香汁、檸檬汁、純素泡沫



すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

COFFEE DRINKS
咖啡特飲

VENETIAN MOCHA

MOP 100

☀ 威尼斯摩卡

Amaretto liqueur, dark chocolate, fresh milk, star anise, cloves, nutmeg, sugar, salt

杏仁利口酒、黑朱古力、鮮牛奶、八角、丁香、肉豆蔻、糖、鹽



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費

COFFEE DRINKS
咖啡特飲

TIRAMISU LATTE

MOP 100

☀ 提拉米蘇拿鐵

Ron Zacapa 23 years, Mr. Black coffee liqueur, espresso, mascarpone, fresh milk, condensed milk, cream

朗姆酒、咖啡利口酒、濃縮咖啡、馬斯卡彭奶酪、鮮牛奶、煉奶、奶油



所有酒精飲品的酒精含量均高於1.2% | すべてのアルコール飲料はアルコール度数が1.2%を超えています

すべての料金には10%のサービス料が加算されます | 所有價格須另加10%服務費