



桜花会席  
Ohka Kaiseki

前菜 Appetizers 先付

帶子 青柳貝 新玉葱 竹菜 胡麻酸汁 蚕豆

Scallop, Trough Shell, Seasonal Onion and Urui served with Sesame Vingar Sauce and Broad Bean

帆立貝 青柳 新玉葱 ウルイ 胡麻酢掛け 天豆

汤 Soup お椀

北海道産六线魚 若布玉子豆腐和季節蔬菜清汤 木之芽

Clear Fish Soup with Hokkaido Greenling Fish, Egg Tofu with Wakame Seaweed, Seasonal Vegetable and Kinome Leaves

北海道産アイナメ葛打ち 若布玉子豆腐 おかひじき 花びら人参 木の芽

刺身 Sashimi お造り

季節三拼刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi

鮮魚三種盛り

八寸 Hassun 八寸

道明寺櫻蒸蜆 银杏 浸花山葵 櫻長芋 鯛魚籽啫喱 新薯酒盜 照烧汁煮子持鱿鱼

Steamed Clam in Domyoji Style, Simmered Flower Wasabi Leaves, Sakura Yam with Sweet Vinegar,

Sea Bream Roe with Jelly, Seasonal Potato with Salted Bonito Liver, Simmered Squid with Teriyaki Sauce

蛤道明寺桜蒸し 銀あん 花山葵の浸し 桜長芋甘酢

鯛の子ゼリー寄せ 新じゃが酒盜のせ 子持ちヤリイカ照り煮

烧物 Grilled Fish 焼き物

盐烧櫻鱒魚配季節蔬菜

Salt Grilled Masu Trout served with Seasonal Mountain Vegetables and Umami Sauce

桜マス塩焼き 山菜あん アマドコロ ウルイ 行者ニンニク 人参

煮物 Simmered Dish 煮物

白魚和春野菜柳川鍋 七味粉

Hot Pot of Ice-Fish and Spring Vegetables served with Egg, Japanese Shichimi Hot Pepper

白魚と春野菜の柳川鍋 七味

主食 Rice 食事

山蔴飯 醬菜 紅味噌湯

Steamed Rice with Butterbur, Pickles and Red Miso Soup

蔴ご飯 香の物 赤出汁

甜品 Dessert デザート

季節水果

Assorted Seasonal Fruit

季節のフルーツ盛り合わせ

每位澳门币 / MOP 980 per person

附加和牛菜单 Additional Wagyu Dish 和牛メニュー

		MOP
澳洲和牛 / Australian Wagyu Beef Steak / オーストラリア和牛 ステーキ	150g	+410
鹿児島和牛寿喜煮 / Sukiyaki Kagoshima Beef / 鹿児島牛すき煮	120g	+460
豊后牛 / Bungo Beef Steak / 豊後牛ステーキ	120g	+900

所有澳门币价目需附加10%服务费

All price in MOP are subject to 10% service charge.

価格はすべてマカオパタカでサービス料10%を頂戴いたします。