



# 京夏会席 Kyoto Natsu Kaiseki

## 前菜 Appetizers 先付

滝川豆腐 秋葵 迷你番茄 旨出汁 富里柚子

Takigawa Tofu, Okra and Cherry Tomato served with Umami Dashi Sauce, Furi Yuzu

滝川豆腐 オクラ マイクロトマト 旨出汁 ふり柚子

## 汤 Soup お椀

静岡県産鰻魚白焼 玉子豆腐 素面清汤 茗荷 京都産九条葱和木之芽

Clear Fish Soup with Shizuoka Eel and Egg Tofu, Somen Noodles, Myoga Ginger and Green Onion, Kinome Leaves

静岡県産鰻白焼き 玉子豆腐 ソーメン 茗荷 京都産九条ネギ 木の芽

## 凌物 Oshinogi 凌ぎ

轻烧大分和牛寿司 生姜

Lightly Seared Wagyu Sushi from Oita, Ginger

大分和牛の炙り寿司 ガリ

## 刺身 Sashimi お造り

季节三拼刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi

鮮魚三種盛り

## 八寸 Hassun 八寸

小茄子田乐烧 酒杯顺菜 粟米虾真丈 烧京都产伏见甘唐辛子 袱纱烧 鬼笼番茄

Grilled Eggplant with Dengaku Miso, Water Shield, Corn and Shrimp Cake

Grilled Kyoto Chili, Grilled Egg Roll Cake, Hozuki Tomato

小茄子田楽 吸いとりジュンサイ もろこし海老真丈

京都産伏見甘唐辛子焼き浸し 袱紗焼き ほうずきトマト

## 烧物 Grilled Fish 焼き物

炭火盐烧琵琶湖产香鱼 蛇笼胡瓜 蓼叶醋 酸橘 谷中生姜

Charcoal Grilled Biwako Sweetfish with Salt, Gabion Cucumber, Tade Leaves Vinegar, Citrus and Yanaka Ginger

炭火烧き 琵琶湖産 鮎の塩焼き 蛇籠胡瓜 蓼の葉 酢橘 谷中生姜

## 煮物 Simmered Dish 煮物

鸭胸肉 京都产山科翡翠茄子 冬瓜 里芋 枝豆 胡麻茨汁和富里柚子

Duck Breast and Kyoto Eggplant served with Sesame Sauce, Winter Melon, Taro and Edamame

冷やし鉢 合鴨白ロース 京都産山科翡翠茄子 冬瓜 里芋 枝豆 胡麻あん ふり柚子

## 主食 Rice 食事

吞拿鱼胡麻渍饭 京酱菜 红味噌汤

Marinated Tuna Rice with Sesame and Soy Sauce, Pickles and Red Miso Soup

マグロの胡麻漬け 京漬物 赤出汁

## 甜品 Dessert デザート

静岡県産皇冠蜜瓜

Shizuoka Crown Melon

静岡県産クラウンメロン

每位澳门币 / MOP 1,280 per person

## 附加和牛菜单 Additional Wagyu Dish 和牛メニュー

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。