



# 情人节会席 Valentine Kaiseki

## 前菜 Appetizer 先付

轻烧帆立贝和纹甲鱿鱼 山菜 竹笋配蛋黄醋及木之芽味噌  
Seared Hokkaido Scallop and Mongo Squid, Urui, Bamboo Shoots with Egg Yolk Vinegar, Kinome Miso Sauce  
北海道産帆立貝 紋甲イカの焼き霜 ウルイ 筍 黄味酢 木の芽味噌

## 汤 Soup お椀

北海道六線鱼清汤 圈菜 胡萝卜 木之芽  
Clear Soup with Hokkaido Greenling Fish, Ostrich Fern, Carrot and Kinome Leaves  
北海道産アイナメ葛打ち こごみ 花びら人参 木の芽

## 凌物 Oshinogi 凌ぎ

轻烧大分和牛寿司 生姜  
Lightly Seared Oita Wagyu Sushi, 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

炸虾及豆吐司 油菜花烟熏三文鱼卷 山葵叶 北海道鮫鱈鱼肝旨煮 盐煮蚕豆 蛤蜊配田乐味噌烧 小芜菁昆布蒨味噌  
Fried Shrimp and Bean Toast, Smoked Salmon with Rapeseed Flower Roll, Wasabi Leaf,  
Hokkaido Monkfish Liver, Salt Boiled Broad Bean, Grilled Clam with Dengaku Miso, Small Turnip Kelp with Butterbur Miso  
パン升海老豆 菜の花サーモン 花山葵浸し  
北海道産あん肝旨煮 天豆塩ゆで 蛤の田楽焼き 小蕪昆布締め蒨味噌

## 烧物 Grilled Dish 焼き物

千叶产白带鱼 番薯 莲藕 甜椒 山菜 黑醋汁  
Chiba Scabbard Fish, Sweet Potato, Lotus Root, Paprika, Mountain Vegetable, Black Vinegar Sauce  
リンゴ釜 千葉県産太刀魚 九十 蓮根 パプリカ 行者ニンニク 黒酢あん

## 肉料理 Meat Dish 肉料理

鹿儿岛和牛寿喜煮 温泉蛋  
Kagoshima Wagyu Sukini with Hot Spring Egg  
鹿児島牛すき煮 温玉

## 蒸物 Simmered Dish 蒸し物

腐皮茶碗蒸配蟹肉芡汁  
Steamed Egg Custard with Tofu Skin and Crab Meat Sauce  
生湯葉の茶碗蒸し 蟹餡かけ

## 主食 Rice 食事

厨师发办手握寿司 红味噌汤  
Omakase Nigiri Sushi and Red Miso Soup  
おまかせ寿司 3貫 赤出汁

## 甜品 Dessert デザート

静岡产皇冠蜜瓜 季节水果 巧克力蛋糕  
Shizuoka Crown Melon, Seasonal Fruit and Chocolate Cake  
静岡クラウンメロン 季節のフルーツ チョコレートケーキ

两位澳门币 / MOP 2,980 for two persons

所有澳门币价目需附加10%服务费

All prices 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。