

前菜 Appetizer おつまみ

| | | |
|-------|----------------------------------|-----|
| 日本枝豆 | Boiled Edamame Bean 枝豆塩茹で | 88 |
| 醋拌海藻 | Vinegar Mozuku Seaweed もずく酢 | 108 |
| 日式烧蛋卷 | Grilled Egg Roll 出汁巻 | 108 |
| 天然鯛鱼汤 | Clear Soup of Seabream 鯛のお吸い物 | 280 |

刺身 Sashimi お造り

| | | |
|-----------|---|-------------|
| 牡丹虾 | Botan Shrimp 牡丹海老 | 158 |
| 乌贼（五片） | Squid (5 pieces) いか (5 切) | 380 |
| 薄切左口鱼 | Sliced Flatfish 平目薄造り | 480 |
| 海胆 | Sea Urchin 生海胆 | 580 |
| 金枪鱼中腹（五片） | Medium Tuna Belly (5 pieces) 中トロ (5 切) | 980 |
| 金枪鱼大腹（五片） | Fatty Tuna Belly (5 pieces) 大トロ (5 切) | 1,280 |
| 竹 三拼/五拼 | TAKE Assorted Sashimi 3 kinds / 5 kinds 竹 お造り 3 種/5 種盛り | 680 / 980 |
| 松 三拼/五拼 | MATSU Premium Assorted Sashimi 3 kinds / 5 kinds 松 お造り 3 種/5 種盛り | 980 / 1,280 |

欢迎垂询是日新鲜海产

Service team would be ready to recommend daily fresh seafood products

本日のおすすめはスタッフにお尋ねください

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。

烧物 Grilled Dish 焼き物

| | | |
|----------------------------|--|-------|
| 西京味噌烤鱼 | Grilled Seasonal Fish with Marinated Miso Paste 季節鮮魚の西京漬け焼き | 380 |
| 爱知蒲烧鳗鱼 | Kabayaki style Grilled Eel from Aichi 愛知県産 鰻蒲焼 | 580 |
| 澳洲和牛 150 克 | Australian Wagyu Beef Steak 150g オーストラリア和牛 150 グラム | 580 |
| 大分县丰后和牛 250 克 富含单不饱和脂肪酸 | Oita Bungo Beef Steak 250g 大分県産 豊後牛 250 グラム オレイン酸含有牛 | 2,280 |

炸物 Fried Dish 揚げ物

| | | |
|---------|--|-----|
| 什锦野菜天妇罗 | Assorted Vegetable Tempura 野菜天麩羅盛り合わせ | 280 |
| 什锦天妇罗 | Assorted Tempura 天麩羅盛り合わせ | 480 |

煮物 Steamed Dish 蒸合せ

| | | |
|-------|---|-----|
| 海胆茶碗蒸 | Steamed Egg Custard with Sea Urchin 海胆茶碗蒸し | 180 |
| 汁煮鲷鱼头 | Simmered Head of Seabream 鯛あら煮 | 480 |

锅物 Hot Pot 鍋物

| | | |
|-----------|---|-------|
| 佐贺牛寿喜煮纸火锅 | Saga Beef Sukini in Paper Pot 佐賀牛すき煮紙鍋 | 580 |
| 佐贺牛火锅 | Saga Beef Shabu-shabu 佐賀牛しゃぶしゃぶ | 1,980 |



主食 Rice and Noodles お食事

| | | |
|-------------|---|-----|
| 野菜稻庭乌冬 | Vegetable Inaniwa Udon 野菜稻庭うどん | 200 |
| 天妇罗稻庭乌冬 | Tempura Inaniwa Udon 天麩羅稻庭うどん | 380 |
| 鹿儿岛黑豚稻庭乌冬 | Berkshire Pork Inaniwa Udon 鹿児島産黒豚稻庭うどん | 380 |
| 鹿儿岛黑豚盖饭 | Berkshire Pork on Rice with Miso Soup and Pickles 鹿児島産黒豚丼 味噌汁 漬物 | 380 |
| 山里天妇罗盖饭 | Tempura on Rice with Miso Soup and Pickles 山里天丼 味噌汁 漬物 | 380 |
| 鳗鱼盖饭 | Grilled Eel on Rice with Miso Soup and Pickles 鰻重 味噌汁 漬物 | 580 |
| 海胆盖饭 | Sea Urchin on Rice with Miso Soup and Pickles 海胆丼 味噌汁 漬物 | 680 |
| 手握寿司八件 配卷寿司 | Omakase Nigiri Sushi 8 pieces (with Sushi Roll) 握り寿司 8 貫と巻き物 | 980 |

甜品 Desserts デザート

| | | |
|---------|---|-----|
| 抹茶雪糕 | Matcha Ice Cream 抹茶アイスクリーム | 78 |
| 红豆沙 冷/温 | Sweet Red Bean Soup Cold/Warm ぜんざい 冷し又は温 | 138 |
| 静岡皇冠蜜瓜 | Shizuoka Crown Melon 静岡県産 クラウンメロン | 280 |
| 季节水果拼盘 | Seasonal Fruit Platter 季節の果物盛り合わせ | 380 |

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。

五月推荐菜 May Recommendation 旬の一品

| | | |
|--------------------------|--|-----|
| 轻烧大分丰后和牛寿司 一贯 | Lightly seared Oita Bungo wagyu sushi 1pc 大分豊後牛の炙り寿司 1貫 | 100 |
| 唐扬炸富山白虾配沙丁鱼片 | Deep fried white shrimp with deep fried sardine sheet 富山県産白海老のから揚げとたたみいわし | 150 |
| 轻烧大分丰后和牛寿司 配海胆和鱼子酱 一贯 | Lightly seared Oita Bungo wagyu sushi with sea urchin and caviar 1pc 大分県産豊後牛炙り寿司（生雲丹・キャビアのせ）1貫 | 180 |
| 唐扬炸北海道章鱼 | Deep fried giant pacific octopus from Hokkaido 北海道産 水蛸のから揚げ | 180 |
| 静岡小银鱼沙拉 | Steamed Shizuoka whitebait, Boiled spring vegetables, Seaweed jelly 静岡県産シラス 春野菜の浸し 青海苔旨酢ジュレ | 180 |
| 香鱼天妇罗 | Wakayama sweetfish tempura, Japanese pepper with grated radish, Tempura sauce 稚鮎の天麩羅 山椒卸 天出汁 | 280 |
| 艾草素面鲜虾鸡蛋蓉汤 | Mugwort somen, Minced steamed egg and shrimp, Carrot, Japanese pepper bud ヨモギソーメン 菜種椀 巻き海老葛打ち 花びら人参 木の芽 | 280 |
| 菖蒲八寸拼盘 | Ayame assorted seasonal appetizer 今月の八寸盛り合わせ | 380 |
| 盐烧樱木熏制樱鳟鱼 | Smoked trout, Chinese yam, Asparagus, Young corn, Kujo onion dressing さつき鱒瞬間燻製 長芋 アスパラ ヤングコーン 九条葱ドレッシング | 380 |
| 盐烧静岡金枪鱼鱼鳍 | Grilled Shizuoka tuna fin with salt 静岡県産メジマグロのハラスの塩焼き | 380 |
| 西京烧神奈川黑貂鱼 | Grilled Kanagawa sablefish with miso paste 神奈川県産 あぶらぼうずの西京焼き | 380 |
| 海鲜土瓶蒸 | Seafood clear soup in dobin clay pot 海鮮土瓶蒸し | 480 |

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。



五月推荐菜 May Recommendation 旬の一品

| | | |
|-----------|---|--------------------|
| 爱媛池鱼皇刺身 | Sashimi of striped jack from Ehime 愛媛県産 縞鯵のお造り | 380 |
| 静岡金目鯛刺身 | Sashimi of alfonsino from Shizuoka 静岡県産 金目鯛のお造り | 380 |
| 长崎伊佐木刺身 | Sashimi of chicken grunt from Nagasaki 長崎県産 伊佐木のお造り | 380 |
| 长崎羽太刺身 | Sashimi of grouper from Nagasaki 長崎県産 ハタのお造り | 380 |
| 若狭长崎甘鯛宝乐蒸 | Marinated tilefish from Nagasaki Houraku steam 長崎県産 若狭甘鯛宝楽蒸し | 680 / 1280 |
| 兵庫鸟贝刺身 | Sashimi of Japanese Cockle from Hyogo 兵庫県産 とり貝のお造り | Market Price 时价 |
| 爱知白象拔蚌 | Sashimi of white geoduck from Aichi 愛知県産 白ミル貝のお造り | Market Price 时价 |
| 北海道响螺 | Sashimi of conch from Hokkaido 北海道産 真つぶ貝 | Market Price 时价 |
| 北海道北寄贝刺身 | Sashimi of surf clam from Hokkaido 北海道産 北寄貝のお造り | Market Price 时价 |
| 盐烧北海道喜知次 | Grilled line caught Hokkaido rockfish with salt 北海道産 釣りキンキの塩焼き | Market Price 时价 |
| 北海道栗蟹 | Hokkaido Helmet Crab 北海道産 桜カニ | Market Price 时价 |
| 北海道毛蟹 | Hokkaido Hairy Crab 北海道産 毛ガニ | Market Price 时价 |

欢迎垂询是日新鲜海产

Service team would be ready to recommend daily fresh seafood products

本日のおすすめはスタッフにお尋ねください

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。