

Ayatsuki Kaiseki  
彩月会席

**Appetizer 前菜**

Salt boiled Mie abalone, Lightly seared oyster mushroom, Shrimp, Simmered wheat gluten,  
Soaked chrysanthemum and crown daisy, Spinach  
盐蒸三重鲍鱼 轻烧秀珍菇 虾 煮栗麩 拌菊花菊菜 菠菜  
三重県産鲍塩蒸し 平茸炙り 海老 栗麩揚げ煮 菊菜 法蓮草 菊花のお浸し とんぶり

**Soup 汤**

Clear soup in dobin teapot, Hyogo Pike conger, Tiger prawn, Matsutake mushroom and ginkgo  
海鮮土瓶蒸 兵庫海鰻 花竹虾 松茸 银杏  
土瓶蒸し 兵庫鰻 車海老 松茸 银杏 三つ葉 酢橘

**Oshinogi 凌**

Lightly seared Bungo wagyu sushi, Grated radish citrus vinegar, Ginger  
轻烧大分丰后和牛寿司 萝卜蓉酸汁 生姜  
大分豊後牛の炙り寿司 ポン酢 ガリ

**Sashimi 刺身**

Four kinds of seasonal sashimi  
季节刺身四拼  
鮮魚四種盛り

**Hassun 八寸**

Marinated kelp and herring roe with soy sauce, Grilled pacific saury with plum meat, Simmered chicken with pumpkin,  
Chestnuts with mashed tofu and cream cheese, Maitake tempura, Vinegared turnip with salmon roe  
酱油渍抱子昆布 烧梅肉秋刀鱼 鸡肉南瓜煮 栗子拌豆腐奶油芝士 舞茸天妇罗 醋渍芜菁三文鱼籽  
子持ち昆布酱油漬 秋刀鱼香梅焼 南瓜鶏そぼろ煮 栗のチーズ白和え 舞茸天婦羅 青海苔 菊花蕪いくら

**Grilled Dish 烧物**

Grilled Kanagawa sablefish with Kyoto white miso, Mushrooms, Ginkgo, Sweet potato  
京都白味増西京烧黑貂鱼 磨菇 银杏 红薯  
京都産山利白味噌油坊主西京焼き 茸焼 揚げ银杏松葉 丸十煎餅 酢取り名荷 くこの実 杉板焼

**Meat Dish 肉料理**

Grilled Oita Bungo wagyu with seasonal vegetables  
烧大分县丰后和牛 旬野菜  
大分県産 豊後牛のステーキ 彩野菜

**Simmered Dish 煮物**

Boiled Nagasaki conger eel, Eggplant and lotus root with crab meat sauce, Kidney bean, Carrot  
煮长崎星鰻 丸茄子和莲藕配蟹肉芡汁 菜豆 红萝卜  
長崎県産穴子の柔らか煮 丸茄子と蓮根の蟹餡かけ 隠元豆 楓人参 針午房 ふり柚子

**Sushi 主食**

Three kinds of nigiri sushi, Red miso soup  
手握寿司三件 赤味噌汤  
おまかせ握り寿司三貫 赤出汁

**Dessert 甜品**

Shizuoka Crown melon, Seasonal fruits  
静岡皇冠蜜瓜 时令水果  
静岡県産クラウンメロン 季節の果物

MOP1,680 per person / 每位澳门元 1,680 / おひとり様 1,680 パタカ