

Shojin Vegetarian Kaiseki

乡土素食精进会席

郷土野菜精進会席

Appetizer 前菜 先付

Tossed chrysanthemum and crown daisy, Tonburi

拌菊花菊菜 丽城果

菊花菊菜のお浸し とんぶり

Soup 汤 お椀

Corn clear soup, Fried corn

玉米清汤 炸玉米

もろこしすり流し もろこし岩石上げ

Oshinogi 凌物 しのぎ

Eggplant with pickled wasabi sushi, Lightly seared matsutake sushi

茄子山葵漬寿司 轻烧松茸寿司

茄子の山葵漬け 焼き松茸の握り寿司

Sashimi 刺身 お造り

Fresh Kyoto tofu skin, Spaghetti squash somen, Konjac

京都鲜腐皮 金丝瓜素面 蒟蒻

京都産生湯葉 金糸瓜のそうめん 刺身こんにゃく

Hassun 八寸 八寸盛り

Simmered pumpkin, Maitake tempura, Vinegared turnip

Fried ginkgo, Cherry tomato in plum wine, Mashed tofu with shine muscat

南瓜煮 舞茸天妇罗 醋渍茼蒿 炸银杏 梅酒煮樱桃番茄 豆腐拌青提

南瓜田舎煮 舞茸天婦羅青海苔 菊花蕪

揚げ银杏松葉 ミニトマト梅酒煮 シャインマスカットの白和え

Grilled Dish 烧物 強肴

Grilled shrimp taro, Mitarashi sauce

烧海老芋 御手洗茨汁

海老芋含ませ炙り 御手洗あん

Fried Dish 炸物 揚物

Fried tofu, Eggplant and Manganji pepper, Spicy grated radish

炸豆腐 丸茄子 万愿寺辣椒 唐辛子萝卜蓉

豆腐と丸茄子の揚げ出汁 万願寺唐辛子 紅葉卸

Steamed Dish 蒸物 蒸し物

Steamed turnip with miso, Chrysanthemum sauce

蒸茼蒿配味噌 菊花芡汁

かぶら蒸し味噌鑄込み 菊花あん

Rice 主食 食事

Seasoned rice with mushrooms, Red miso soup

蘑菇蒸饭 赤味噌汤

茸の炊き込みご飯

赤出汁

Dessert 甜品 水菓子

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

MOP1,280 per person / 每位澳门元 1,280 / おひとり様 1,280 パタカ

All menu items are subject to change according to seasonality and availability.

部分菜式或会在不预先通知的情况下更改。

*入荷状況により告知なしに内容を変更する場合がございます。

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

所有价目以澳门元计算并需另加 10%服务费。

別途 10% サービス料を加算されます。