

Kannazuki Kaiseki

神无月会席 神無月会席

Appetizer 前菜

Persimmon and tofu, Shrimp, Chinese yam seed, Shimeji mushroom, Chestnuts, Red konjac, Sorrel
柿子拌豆腐 海老 山药豆 占地菇 栗子 近江蒟蒻 酸模
柿釜盛り秋の実白和え 海老 むかご 占地 栗 近江蒟蒻 ソレル

Soup 汤

Clear soup with chrysanthemum, Minced scallop, Scallop, Matsutake mushroom, Mitsuba, Carrot, Yuzu
帆立貝真丈菊花清汤 帆立貝 松茸 鴨儿芹 胡萝卜 柚子
帆立真丈菊花椀 帆立葛打ち 松茸 三つ葉 紅葉人参 柚子

Oshinogi 凌物

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

Simmered sweetfish, Grilled salted barracuda, Lightly seared mushrooms with spicy grated radish,
Figs with sesame sauce, Green beans rolled in tofu skin, Grilled apple, Fried sablefish
慢煮香鱼 梭子鱼一夜干 轻烧蘑菇拌唐辛子萝卜蓉 无花果配芝麻酱 隐元信田卷 烧苹果 炸黑貂鱼
子持ち鮎煮浸し かます一夜干し 炙り茸紅葉和え
無花果利休あん掛け 隐元信田卷 姫リング素焼き あぶらぼうずフライ

Grilled Dish 烧物

Grilled Hyogo tilefish, Shrimp shaped taro with sea urchin sauce,
Chrysanthemum shaped pickled radish, Grilled salt ginkgo
兵庫甘鯛松笠烧 海老芋配海胆酱 菊花萝卜 盐烧银杏
兵庫県産甘鯛松笠焼き 海老芋雲丹焼き 菊花蕪 殻付き银杏塩煎り

Meat Dish 肉料理

Grilled Saga wagyu sirloin, Seasonal vegetables, Grated radish citrus vinegar
烧佐贺和牛西冷 旬野菜 萝卜蓉酸汁
特選佐賀牛サーロイン焼きしゃぶ 彩野菜 鬼卸しポン酢

Steamed Dish 蒸物

Steamed soy egg custard with Nagasaki golden threadfin bream, Snow crab sauce, Pomelo
长崎金线鯛豆乳茶碗蒸 松叶蟹芡汁 柚子
長崎県産系より鯛豆乳蒸し ズワイカニ餡かけ 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