

Shimotsuki Kaiseki

霜月会席

霜月会席

Appetizer 前菜

Ishikawa Kobako crab, Apple with grated radish, Celtsuce, Chrysanthemum
Oyster mushroom, Pomelo,

石川香箱蟹 苹果拌萝卜蓉 莴笋 菊花 鲍鱼菇 文旦
石川県産香箱蟹 林檎の霰和え 千社唐 菊花 鮑茸 文旦

Soup 汤

Clear soup of Nagasaki tilefish, Chrysanthemum tofu, New Zealand spinach, Carrot, Yuzu

轻烧长崎甘鯛清汤 菊花豆腐 番杏 红萝卜 柚子
長崎県産甘鯛炙り 菊花豆腐 つる菜 紅葉人参 柚子

Sashimi 刺身

Four kinds of seasonal sashimi

季节刺身四拼
鮮魚四種盛り

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

Hassun 八寸

Steamed monkfish liver with vinegared turnip, Dried sardine sheet, Fried Monkfish, Sautéed lotus root,

Marinated fried tofu with cabbage, Dried persimmon with cream cheese,
鮫鰾鱼肝醋渍茼蒿 沙丁鱼片 炸鮫鰾鱼 煎莲藕 炸豆腐拌白菜 柿子干奶油芝士
鮫肝蕪編み笠 たたみいわし 鮫鰾フライ
茎蓮根きんぴら 京あげと新取菜炊いたん 干し柿チーズ

Grilled Dish 烧物

Grilled Toyama yellowtail, Milt with kelp, Kujo spring onion, Yellowtail soup

富山鰯鱼南蛮烧 白子昆布 九条葱 鰯鱼汤
富山県産鰯南蛮焼き 雲子敷昆布 九条葱 鰯スープ

Simmered Dish 煮物

Hokkaido codfish, Fried shrimp taro, Tofu skin starchy sauce, Bok choy, Yuzu

北海道鱈鱼 炸海老芋 腐皮芡汁 小白菜 柚子
北海道産真鱈 海老芋ふくめ煮 湯葉餡掛け ミニ青梗菜 刻み柚子

Meat Dish 肉料理

Grilled Saga wagyu sirloin, Seasonal vegetables, Manganji pepper, Grated radish citrus vinegar

烧佐贺和牛西冷 旬野菜 万愿寺辣椒 萝卜蓉酸汁
特選佐賀牛サーロイン焼しゃぶ 彩野菜 万願寺唐辛子 鬼卸しポン酢

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

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。