

Christmas Kaiseki

圣诞会席

クリスマス会席

Aperitif 餐前酒

Kumquat sake cocktail

金桔清酒鸡尾酒

金柑のカクテル

Appetizer Hassun 前菜八寸

Hokkaido cod milt with tofu, Shrimp, Caviar, Yuzu miso, Soy sauce starchy sauce
Snow crab rolled in cucumber with egg yolk vinegar, Fried stuffed Shishito pepper,
Herring roe pickled in soy sauce, Smoked radish pickles with cream cheese
Braised duck breast, Japanese mustard spinach with pine nuts
白子豆腐 海老 魚子醬 柚子味噌 醤油芡汁
帝王蟹青瓜卷配蛋黄醋 鱼肉酿獅子唐辛子 醤油漬鲱魚子
腌萝卜配奶油芝士 煮鴨胸肉 小松菜松子
雲子豆腐 巻き海老 キャビア 柚子味噌 亀甲餡
蟹砵巻き敷黄身酢 子持ち獅子唐 数の子浸し
いぶりがっこクリームチーズ 合鴨ロース煮 小松菜松の実よごし

Soup 汤

Clear soup, Hokkaido oyster cake, Grated radish, Maitake mushroom, Uguisuna, Carrot, Yuzu
北海道生蚝真丈清汤 萝卜蓉 舞茸菇 雪菜 红萝卜 柚子
北海道産牡蠣真丈 霰仕立て 舞茸 鶯菜 瓢人参 柚子

Sashimi 刺身

Four kinds of seasonal sashimi

季节刺身四拼

鮮魚四種盛り

Fish Dish 鱼料理

Boiled Mie spiny lobster, Shogoin white radish, Cabbage, Ginger
煮三重伊勢海老 圣护院萝卜 白菜 木の芽
三重県産伊勢海老具足煮 淀大根 新取菜 木の芽

Meat Dish 肉料理

Grilled sliced Bungo wagyu, Seasonal vegetables, Beef soup starchy sauce, Pepper
烧丰后和牛片 旬野菜 牛肉汤芡汁 胡椒
豊後牛焼きしゃぶ 彩野菜 牛スープ餡掛け 胡椒

Chirashi Sushi 散寿司

Sea urchin, Tuna, Abalone, Conger eel, Crab, Sea bream, Scallop, Salmon roe, Clam soup
海胆 吞拿鱼 鲍鱼 海鳗 蟹 鯛鱼 带子 三文鱼籽 蛤蜊汤
宝寿司 生雲丹 鮪 鮑 穴子 蟹 鯛 帆立 イクラ 蛤吸汁

Dessert 甜品

Shizuoka Crown melon, Seasonal fruits, Yamazato homemade roll cake, Wafer cake with Matcha ice cream
静岡皇冠蜜瓜 时令水果 山里特制蛋糕卷 抹茶冰淇淋最中饼
静岡県産クラウンメロン 季節のフルーツ 山里特製ロールケーキ 抹茶最中

MOP1,980 per person / 每位澳门元 1,980 / おひとり様 1,980 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。