

New Year Kaiseki

新春会席 新春会席

Appetizer 前菜

Tiger prawn, Scallop, Crab and cucumber assorted in in Sanpokan orange, Vinegar jelly, Caviar, Gold foil

三宝柑 花竹虾 帆立贝 蟹 青瓜 土佐醋啫喱 鱼子酱 金箔
三宝柑釜盛り 車海老 帆立 蟹 胡瓜 土佐酢ジュレ掛け キャビア 金箔

White miso soup or clear soup 白味噌湯 或 日本清湯

Chicken ball, Grilled sticky rice cake, Taro, Carrot, Shiitake mushroom, Seaweed, Japanese mustard spinach, Yuzu

鸡肉丸 烤年糕 鹤芋头 梅花胡萝卜 冬菇 海藻 小松菜 柚子
鶏つくね 焼餅 鶴芋 梅人参 亀甲椎茸 神馬草 小松菜 柚子 (お吸い物又は白味噌仕立て)

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

轻烧大分丰后和牛寿司 萝卜蓉酸汁
大分豊後牛の炙り寿司 ポン酢

Hassun 八寸

Sweet black beans, Fish cake, Sea bream rolled with kelp, Herring roe with rapeseed blossom
Boiled kumquat with sugar, Grilled Yamazato egg roll, Pickled carrot and radish with persimmon

黒豆 红白鱼饼 鯛鱼昆布卷 希灵鱼子油菜花 蜜煮金柑 山里日式蛋卷 腌红白萝卜配柿干
黒豆 紅白かまぼこ 鯛菊花求肥巻き 数の子菜の花浸し 金柑蜜煮 山里卵焼き 柿紅白なます

Grilled Dish 烧物

Grilled Spanish mackerel with yuzu sauce, Sautéed lotus root, Fried ginkgo, Pickled myoga, Grated radish, Yuzu

大分马鮫鱼柚香烧 煎莲藕 炸银杏 醋渍茗荷 萝卜蓉 柚子
大分県産鯖柚香焼き 蓮根きんぴら 揚げ银杏 酢取名荷子 煮卸し 柚子

Meat Dish 肉料理

Saga wagyu sukini, Fruits tomato, Seasonal vegetables, Onsen egg

佐贺和牛寿喜煮 水果番茄 旬野菜 温泉蛋
特選佐賀牛すき煮 フルーツトマト 彩野菜 温玉

Simmered Dish 煮物

Shizuoka shrimp taro, Shrimp, Shiitake mushroom, Lily bulb, Bamboo shoots, Manganji pepper, Starchy sauce, Wasabi

静岡海老芋 海老 冬菇 百合根 筍 万愿寺唐辛子 茨汁 山葵
静岡県産海老芋饅頭 海老 椎茸 ゆり根 筍 万願寺唐辛子 銀鮓 山葵

Rice 主食

Salmon roe Ochazuke, Seaweed, Wasabi, Bonito broth, Red miso soup, Pickles

三文鱼子茶渍饭 海苔 山葵 鰹鱼高汤 赤味噌汤 酱菜
イクラご飯 (茶漬けセット) 海苔 山葵 鰹出汁 赤出汁 香の物

Additional Dish 附加 +MOP380

Three kinds of nigiri sushi, Red miso soup

手握寿司三件 赤味噌汤
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

MOP1,980 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。