

Japanese New Year Osechi
御節料理
新春お節ランチ

Assorted new year delicacies 新年前菜拼盤

Steamed tiger shrimp, Sweet black beans, Golden chestnut, Pickled carrot and radish,
Wagyu beef burdock roll, Herring roe pickled in soy sauce, Grilled cod fish marinated in miso, Boiled kumquat with sugar,
Grilled Yamazato egg roll, Fish cake, Sea bream with kombu kelp, Rapeseed blossom with kombu kelp
艶煮花竹蝦 黒豆金箔 黄金栗子 腌红白萝卜 和牛牛蒡卷 酱油渍希灵鱼子 西京烧银鳕鱼
蜜煮金柑 山里日式蛋卷 红白鱼饼 鯛鱼昆布卷 昆布腌油菜花
車海老艶煮 黒豆金箔 栗きんとん 紅白なます 和牛八幡巻き
数の子醤油漬 銀鱈西京焼き 金柑蜜煮 山里卵焼き 紅白かまぼこ
鯛菊花求肥巻き 菜花昆布締め

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

Sashimi of Hokkaido tuna and greater amberjack
北海道吞拿鱼 间八
北海道産鮪 勘八

Simmered dish 煮物

Shizuoka shrimp taro, Shrimp, Shiitake mushroom, Lily bulb, Bamboo shoots, Japanese parsley, Starchy sauce, Wasabi
静岡海老芋 海老 冬菇 百合根 笋 鸭儿芹 芡汁 山葵
静岡県産海老芋饅頭 海老 椎茸 ゆり根 筍 三つ葉 銀鮓 山葵

Rice 主食

Festive red rice with sea bream, Red miso soup, Pickles
兵庫鯛鱼红豆饭 赤味噌汤 酱菜
兵庫県産鯛赤飯 赤出汁 香の物

Dessert 甜品

Shizuoka Crown melon, Wasanbon pudding
静岡皇冠蜜瓜 和三盆布丁
静岡県産クラウンメロン 和三盆プリン

MOP680 per person / 每位澳门元 680 / おひとり様 680 バタカ

附加和牛菜单 Additional wagyu dish

Australian wagyu beef steak / 澳洲和牛 / オーストラリア和牛 150g	MOP580
Saga wagyu sukini in mini paper pot / 佐贺和牛寿喜煮纸火锅 / 佐贺牛すき煮 120g	MOP580
Oita Bungo wagyu beef steak / 大分县丰后和牛 / 大分県産 豊後牛 120g	MOP1,140