

Shiwasu Kaiseki

师走会席

師走会席

Appetizer 前菜

Hokkaido cod milt with tofu, Shrimp, Salmon roe, Yuzu miso, Soy sauce starchy sauce

北海道鱈魚白子豆腐 海老 三文魚籽 柚子味噌 醤油茨汁
北海道産雲子豆腐 巻き海老 イクラ 柚子味噌 亀甲餡

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

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

King crab rolled in cucumber with egg yolk vinegar, Japanese mustard spinach with pine nuts,

Fried stuffed Shishito pepper, Herring roe pickled in soy sauce, Grilled wheat gluten with Dengaku miso,

Simmered smelt fish with Arima pepper, Smoked radish pickles with cream cheese

帝王蟹青瓜卷配蛋黄醋 松子小松菜 鱼肉酿狮子唐辛子 酱油渍鲱鱼子 栗麸田乐烧 公鱼有马煮 腌萝卜配奶油芝士
楚蟹砵巻き 黄身酢掛け 小松菜松の実よごし 子持ち獅子唐
数の子醤油漬 栗麸田楽焼 公魚有馬煮 いぶりがっこクリームチーズ

Grilled Dish 烧物

Grilled Hokkaido monkfish, Shogoin white radish, Cabbage, Ginger

桑烧北海道鮫鱈鱼 圣护院萝卜 白菜 生姜

北海道産鮫鱈桑焼き 淀大根 新取菜 針生姜

Simmered Dish 煮物

Steamed Nagasaki red sea bream, Grated turnip, Glutinous rice, Celtuce, Wasabi

长崎真鯛 芜菁蓉 糯米 莴笋 山葵

長崎県産真鯛 かぶら蒸し 道明寺 ちしゃとう 山葵

Meat Dish 肉料理

Grilled Bungo wagyu, Seasonal vegetables, Vegetable citrus vinegar

烧丰后和牛 旬野菜 蔬菜酸汁

豊後牛ステーキ 彩野菜 香味野菜ポン酢

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 季節のフルーツ

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。