

## Chinese New Year Kaiseki

春节会席

春節会席

### Appetizer 前菜

Abalone, Shrimp, Mandarin orange, Apple and seaweed in yuzu, Grated radish

柚子 鲍鱼 虾 橘子 苹果 海苔 萝卜蓉

柚子釜盛り 鮑 海老 蜜柑 林檎 水前寺海苔 霰和え

### Soup 汤

Clear soup, Ishikawa snow crab cake, Sliced rice cake, Uguisu, Carrot, Yuzu

石川松叶蟹真丈清汤 年糕 小松菜 胡萝卜 柚子

石川県産ズワイ蟹真丈 しゃぶ餅 鶯菜 梅人参 柚子

### Sashimi 刺身

Four kinds of seasonal sashimi

季节刺身四拼

鮮魚四種盛り

### Hassun 八寸

Boiled broad beans, Simmered butterbur and fried tofu, Fried smelt fish, Grilled squid with green laver,

Miso marinated bamboo shoots and kinome leaves, Fried fatsia sprout in broth, Grilled Yamazato egg roll

煮蚕豆 蜂斗菜拌炸豆腐 炸公鱼 烧青海苔鱿鱼 竹笋木之芽拌味噌 浸炸樗木芽 山里玉子烧

そら豆艶煮 落と京揚げの炊いたん 公魚唐揚げ 烏賊ワラビ 筍木の芽味噌 タラの芽揚げ浸し 山里錦卵焼き

### Fried Dish 炸物

Sea urchin and mozzarella cheese spring roll, Japanese parsley

海胆水牛芝士春卷 鸭儿芹

雲丹とモッツアレラチーズの春巻き 三つ葉

### Grilled Dish 烧物

Grilled spiny lobster, Shrimp taro with Saikyo miso, Manganji pepper

烧伊势海老 素烧海老芋西京 万愿寺唐辛子

伊勢海老 海老芋西京素焼き 万願寺唐辛子

### Meat Dish 肉料理

Grilled sliced Bungo wagyu, Seasonal vegetables, Beef consommé 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 牛コンソメ餡 胡椒

### Rice 主食

Three kinds of nigiri sushi, Clam soup, Somen, Kinome leaves

手握寿司三件 蛤蜊汤 素面 木之芽

寿司三貫 蛤吸い 素麵 木の芽

### Dessert 甜品

Shizuoka Crown melon, Seasonal fruits, Domyoji rice dumpling, Matcha wafer cake

静岡皇冠蜜瓜 时令水果 道明寺丸子 抹茶雪糕最中饼

静岡県産クラウンメロン 季節の果物 道明寺団子 抹茶最中

MOP2,280 per person / 每位澳门元 2,280 / おひとり様 2,280 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。