

## Kisaragi Kaiseki

如月会席

如月会席

### Appetizer 前菜

Hyogo firefly squid, Urui, Udo, Kumquat, Plum, Suizenji seaweed, Fried burdock

兵庫蛍光魷魚 竹菜 独活 金桔 梅子肉 水前寺海苔 炸牛蒡

兵庫県産蛍烏賊含め ウルイ 独活 金柑 梅肉和え 水前寺海苔 揚げ牛蒡

### Soup 汤

Clear soup of crab meat cake, Uguisu, Carrot, Bracken, Yuzu

蟹肉真丈清汤 莺菜 胡萝卜 板蕨 柚子

蟹真丈 莺菜 梅人参 板蕨 柚子

### Sashimi 刺身

Four kinds of seasonal sashimi

季节刺身四拼

鲜鱼四种盛り

### Oshinogi 凌物

Lightly seared Japanese wagyu sushi, Perilla mustard

轻烧黑毛和牛寿司 芥末籽酱

黑毛和牛炙り握り えごまマスタード

### Hassun 八寸

Boiled broad beans, Grilled bamboo shoots with Japanese pepper bud, Simmered fatsia sprouts, Simmered wasabi stem and leaves

Boiled icefish in sake, Fried white shrimp, Grilled mugwort bran with butterbur miso

煮蚕豆 木之芽烧竹笋 浸榎木芽 浸花山葵 酒煮银鱼仔 炸白海老 蒟蒻味噌烧艾草麸

空豆艶煮 筍木の芽焼き タラの芽揚げ浸し 花山葵浸し 白魚酒煮 白海老唐揚げ 蓬麩蒟蒻味噌焼き

### Grilled Dish 烧物

Grilled Aomori Japanese rockfish, Rapeseed blossom with kelp and mullet roe powder, Green pea paste

烧青森平鲷 昆布腌油菜花配乌鱼子粉 豌豆酱

青森県産メバル若狭焼き 菜花こぶ締め煎り唐墨塗し 若草餡

### Meat Dish 肉料理

Saga wagyu sukini, Seasonal vegetables, Onsen egg

佐贺和牛寿喜煮 旬野菜 温泉蛋

佐贺牛すき煮 彩野菜 温玉

### 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 (茶渍けセット) 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

MOP1,780 per person / 每位澳门元 1,780 / おひとり様 1,780 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。