

Mutsuki Kaiseki

睦月会席

睦月会席

Appetizer 前菜

Tiger prawn, Seared scallop, Crab, Cucumber and watermelon radish in Sanboku orange, Vinegar jelly

三宝柑 花竹蝦 輕燒帆立貝 蟹 青瓜 紅心萝卜 土佐醋啫喱
三宝柑釜盛り 車海老 炙り帆立 蟹 胡瓜 紅心大根 土佐酢ジュレ掛け

Soup 汤

Chicken ball radish roll, Uguisu, Carrot, Yuzu

鸡肉丸萝卜卷 雪菜 胡萝卜 柚子
鶏つくね奉書巻き 鶯菜 瓢人参 柚子

Oshinogi 凌物

Hokkaido monkfish liver hand roll sushi, Cucumber

北海道鮫鱈魚肝手卷寿司 黃瓜
北海道産鮫肝手巻き寿司 胡瓜

Sashimi 刺身

Four kinds of seasonal sashimi

季节刺身四拼
鮮魚四種盛り

Hassun 八寸

Sweet black beans, Flatfish rolled with kelp, Miso pickled herring roe, Boiled kumquat with sugar,
Pickled carrot and radish with persimmon, Grilled Yamazato egg roll, Rapeseed blossom with kelp
黒豆 平目魚昆布卷 味噌漬希灵鱼子 蜜煮金柑 腌紅白萝卜配柿干 山里日式蛋卷 昆布腌油菜花
黒豆 平目菊花求肥巻き 数の子味噌漬 金柑蜜煮 柿紅白なます 山里卵焼き 菜の花昆布

Grilled Dish 焼物

Grilled Spanish mackerel with yuzu sauce, Sautéed lotus root, Fried ginkgo, Celtuce, Fried burdock, Starchy sauce, Yuzu

大分馬鮫魚柚香燒 煎蓮藕 炸银杏 莴笋 炸牛蒡 芡汁 柚子
大分県産鱈魚柚香焼き 蓮根きんぴら 银杏 ちしゃとう 揚げ午房 銀餡 柚子

Meat Dish 肉料理

Saga wagyu sukini, Onion, Cabbage, Carrot, Onsen egg

佐賀和牛寿喜煮 洋葱 白菜 红萝卜 温泉蛋
特選佐賀牛すき煮 玉葱 新取菜 人参 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 笋 万愿寺唐辛子 芡汁 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 銀餡 山葵

Rice 主食

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

三文魚子茶漬飯 海苔 山葵 鰹魚高湯 赤味噌湯 醬菜
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 赤味噌湯
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 / 每位澳門元 1,780 / おひとり様 1,780 パタカ

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

所有价目以澳門元計算并需另加 10% 服務費。

別途 10% サービス料を加算されます。