

Yayoi Kaiseki

弥生会席

弥生会席

Appetizer 前菜

Sakura sesame tofu, Pickled cherry blossoms, Whitebait cooked in sake, Cherry blossom leaf,
Simmered fatsia sprouts, Soy sauce starchy sauce

櫻花芝麻豆腐 盐渍樱花 酒煮银鱼仔 樱叶 榎木芽 酱油茼蒿汁
桜ごま豆腐 塩桜 白魚伯煮 桜葉 タラの芽 亀甲餡

Soup 汤

Clear soup of Aichi clams, Udo, Seaweed, White radish, Carrot, Kinome leaves

爱知蛤蜊清汤 土当归 海带 萝卜 胡萝卜 木之芽
愛知県産地蛤 独活 新若芽 桜大根 桜人参 木の芽

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 Japanese wagyu sushi, Perilla mustard

轻烧黑毛和牛寿司 紫苏芥末籽酱
黒毛和牛炙り握り えごまマスタード

Hassun 八寸

Simmered tender octopus, Simmered sea bream roe, White asparagus with egg yolk cream sauce, Grilled barracuda with kinome leaves, Simmered ostrich fern, Simmered sakura shrimp and rapeseed blossom, Bamboo shoots with seaweed tempura

櫻煮八爪魚 旨煮鯛魚子 白芦筍配蛋黃奶油醬 木之芽燒梭子魚 浸蕨菜 浸櫻花蝦油菜花 海苔竹筍天婦羅
蛸桜煮 鯛の子旨煮 ホワイトアスパラ黄身クリーム掛け かますの木の芽焼き

こごみ揚げ浸し 桜海老菜花辛子浸し 筍の磯部揚げ

Simmered Dish 煮物

Toyama firefly squid, Beaten egg, Urui, Butterbur, New potato, Mugwort bran, Kinome leaves

富山蛍光魷魚 滑蛋 竹菜 蕨 新薯仔 艾草糠 木之芽
富山県産蛍烏賊と山菜の玉締め ウルイ 蕨 新じゃが 蓬麩 木の芽

Meat Dish 肉料理

Saga wagyu Shabu-shabu, Seasonal vegetables, Sesame sauce

佐贺和牛火锅 旬野菜 芝麻酱
佐賀牛しゃぶしゃぶ 彩り野菜 胡麻タレ

Rice 主食

Three kinds of nigiri sushi, Red miso soup, Pickles

手握寿司三件 赤味噌汤 酱菜
寿司三貫 赤出汁 香の物

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。