

前菜 Appetizer 前菜

日本枝豆	Boiled edamame bean 枝豆塩茹で	88
醋拌海藻	Vinegar mozuku seaweed もずく酢	108
日式烧蛋卷	Grilled egg roll 出汁巻	108
味醂鱼干	Mirin dried fish 味醂干し	180
番茄白萝卜沙律	Tomato and white radish salad with sesame dressing トマトと大根のサラダ 胡麻ダレ	280
北海道蟹肉豆腐沙律	Hokkaido crab meat and tofu salad with sesame dressing 北海道産 蟹と豆腐のサラダ 胡麻ダレ	380
蛤蜊土瓶蒸汤	Clear fish soup with clam served in dobin teapot 蛤の土瓶蒸し	380

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

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

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。

刺身 Sashimi お造り

牡丹虾	Botan shrimp 牡丹海老	158
乌贼	Squid いか	380
吞拿鱼	Lean tuna マグロ赤身	480
生海胆	Sea urchin 生雲丹	580
吞拿鱼中腹	Bluefin tuna medium belly マグロ中トロ	980
吞拿鱼大腹	Bluefin tuna fatty belly マグロ大トロ	1,280
爱知白象拔蚌	White geoduck from Aichi 愛知県産 活け白ミル貝	Market price 时价
北海道北寄贝	Surf clam from Hokkaido 北海道産 活け北寄貝	Market price 时价
北海道响螺	Whelk from Hokkaido 北海道産 活け真つぶ貝	Market price 时价
竹 三拼/五拼	TAKE assorted sashimi 3 kinds / 5 kinds 竹 お造り 3種/5種盛り	680 / 980
松 三拼/五拼	MATSU premium assorted sashimi 3 kinds / 5 kinds 松 お造り 3種/5種盛り	980 / 1,280

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

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

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。



烧物 Grilled Dish 焼き物

西京味噌烤鱼	Grilled seasonal fish with marinated miso paste 季節鮮魚の西京漬け焼き	380
爱知鰻鱼蒲烧或白烧	Kabayaki or shirayaki style eel from Aichi 愛知県産 鰻蒲焼又は白焼き	580
A3 日本黑毛和牛 140 克	Japanese A3 wagyu beef steak 140g 国産 A3 黒毛和牛 140 グラム	580
大分县丰后和牛 120 克/250 克 富含单不饱和脂肪酸	Oita Bungo beef steak(120g/250g) 大分県産 豊後牛 120 グラム オレイン酸含有牛 250 グラム	1,150 2,280
盐烧北海道喜知次	Grilled Hokkaido rockfish with salt 北海道産 吉次塩焼き	Market Price 时价
盐烧長崎赤陆	Grilled Nagasaki black-throat seaperch with salt 長崎県産 のど黒塩焼き	Market Price 时价

炸物 Fried Dish 揚げ物

什锦野菜天妇罗	Assorted vegetable tempura 野菜天麩羅盛り合わせ	280
什锦天妇罗	Assorted tempura 天麩羅盛り合わせ	480
炸鲍鱼油豆腐配生海胆	Fried abalone in deep-fried tofu served with sea urchin 鮑と生雲丹の揚げ出し豆腐	680

煮物 Steamed Dish 焚合せ

海胆茶碗蒸	Steamed egg custard with sea urchin 雲丹茶碗蒸し	180
汁煮鱼头	Simmered fish head あら煮	480 ~680
北海道毛蟹	Steamed Hokkaido hairy crab 北海道産 毛ガニ	Market Price 时价

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.
価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。



鍋物 Pot Dish 鍋物

A5 佐贺牛寿喜煮紙火鍋 100 克	A5 Saga beef sukini in paper pot 100g A5 佐賀牛すき煮 紙鍋 100 グラム	580
A5 佐賀牛紙火鍋 100 克	A5 Saga beef shabu-shabu in paper pot 100g A5 佐賀牛しゃぶしゃぶ 紙鍋 100 グラム	580
A5 佐賀和牛寿喜焼 320 克	A5 Saga beef sukiyaki 320g A5 佐賀和牛すき焼き 320 グラム	1,980

主食 Rice and Noodles お食事

野菜烏冬	Vegetable udon 野菜うどん	280
山里天妇罗盖饭	Tempura on rice with miso soup and pickles 山里天井 赤だし 香の物	380
花竹虾天妇罗乌冬	Japanese king prawn tempura udon 車海老天うどん	480
A5 佐賀和牛烏冬	A5 Saga wagyu beef udon A5 佐賀和牛肉うどん	480
鰻魚盖饭	Grilled eel on rice with miso soup and pickles 鰻重 赤だし 香の物	580
海胆盖饭	Sea urchin on rice with miso soup and pickles 雲丹丼 赤だし 香の物	680
日本 A3 和牛盖饭 140 克	A3 Japanese wagyu beef steak on rice 140g 国産 A3 黒毛和牛重 140 グラム 赤だし 香の物	680

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

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

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。

手握寿司 Nigiri Sushi 握り寿司 (一貫)

三文鱼	Salmon 鮭	80
乌贼	Squid 烏賊	80
带子	Scallop 帆立貝	80
三文鱼子	Salmon roe いくら	100
金目鯛	Alfonsino 金目鯛	120
海鰻	Sea Eel 穴子	120
吞拿鱼	Lean tuna 赤身	120
熟虾	Boiled Shrimp 茹で海老	130
鰻鱼	Eel 鰻	140
牡丹虾	Botan shrimp 牡丹海老	180
海胆	Sea urchin 雲丹	180
煮鲍鱼	Simmered abalone 鮑柔煮	180
吞拿鱼中腹	Bluefin tuna medium belly マグロ中トロ	230
吞拿鱼大腹	Bluefin tuna fatty belly マグロ大トロ	260
手握寿司八件配卷寿司	Omakase nigiri sushi 8 pieces (with sushi roll), miso soup 握り寿司 8 貫と巻き物 赤だし	980

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

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

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。

卷物 Sushi Roll 巻き物

梅子黄瓜卷	Plum and cucumber sushi roll 梅胡瓜巻き	90
吞拿鱼卷	Tuna sushi roll 鉄火巻き	140
葱吞拿鱼腹卷	Mashed tuna belly with spring onion sushi roll 葱とろ巻き	280

手卷 Hand-rolled Sushi 手巻き寿司

三文鱼子	Salmon roe いくら	200
吞拿鱼	Lean tuna 鮪赤身	240
鳗鱼	Eel 鰻	280
海胆	Sea urchin 雲丹	360
吞拿鱼大腹	Bluefin tuna fatty belly マグロ大トロ	520

甜品 Desserts デザート

季节口味雪糕	Seasonal flavor ice cream 季節のアイスクリーム	78
红豆沙 (冷/温)	Sweet red bean soup (cold/warm) ぜんざい 冷し又は温	138
静岡皇冠蜜瓜	Shizuoka crown melon 静岡県産 クラウンメロン	180
季节水果拼盘	Seasonal fruit platter 季節の果物盛り合わせ	280

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

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

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。

季节推荐菜 Seasonal Recommendation 季節のおすすめ

轻烧大分丰后和牛寿司 一贯	Lightly seared Oita Bungo wagyu sushi 1pc 大分県産 豊後牛の炙り寿司 (1貫)	100
轻烧大分丰后和牛寿司 配海胆和鱼子酱 一贯	Lightly seared Oita Bungo wagyu sushi with sea urchin and caviar 1pc 大分県産 豊後牛の炙り寿司 (雲丹、キャビアのせ) (1貫)	180
泷川豆腐配鲜海胆	Takigawa tofu with sea urchin 滝川豆腐 雲丹 順さい マイクロトマト 山葵 旨だし	180
唐扬炸富山白虾配沙丁鱼片	Deep fried white shrimp and sardine sheet 富山県産 白海老から揚げとたたみいわし	180
唐扬炸北海道章鱼	Deep fried Hokkaido giant pacific octopus 北海道産 水蛸のから揚げ	180
北海道栗蟹真丈清汤	Clear soup of Hokkaido helmet crab 季節のお吸い物 北海道産 栗蟹真丈	280
特大牡丹虾刺身	Large botan shrimp sashimi 特大牡丹海老のお造り	280
盐烧静岡金枪鱼鱼鳍	Grilled Shizuoka tuna fin with salt 静岡県産 メジマグロのハラス塩焼き	380
海鰻梅煮配大和丸茄子	Simmered Nara Yamato round eggplant Conger pike with plum sauce 奈良県産 大和丸茄子オランダ煮 鰻梅煮	380
爱媛池鱼皇刺身	Sashimi of striped jack from Ehime 愛媛県産 縞鯨のお造り	380
静岡金目鯛刺身	Sashimi of red sea bream from Shizuoka 静岡県産 金目鯛のお造り	480
壶烧长崎蝶螺	Boiled Nagasaki turban shell with dashi sauce 大栄螺のつぼ焼き	680
爱知鰻鱼炊饭	Japanese seasoned rice with Aichi eel 鰻と新生姜の炊込み御飯 味噌汁 香の物	680
烧 A5 黑毛和牛菲力牛排 120 克	Grilled A5 Japanese black beef fillet steak 120g 黒毛和牛ヒレステーキ 120 グラム	880

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

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

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。