

Japanese New Year Osechi

御節料理 新春お節ランチ

Appetizer 前菜

Pickled Persimmon, Carrot and Radish, Lightly Seared Dried Mullet Roe

腌柿子及红白萝卜 轻烧乌鱼子

柿なます 炙り唐墨

First Course 一之膳

Crab, Crown Daisy, Shimeji Mushroom, Kumquat

Sea Urchin, Festive Red Rice with Tofu Skin, Wasabi

蟹 春菊 占地菇 金柑

海胆 腐皮蒸红豆饭 山葵

蟹 春菊 占地 金柑 浸し

雲丹 湯葉赤飯蒸し 山葵

White Miso Soup or Clear Soup 白味噌汤 或 清汤

Kagoshima Yellowtail, Radish, Carrot, Taro, Grilled Sticky Rice Cake, Uguisu, Yuzu

鹿児島鰯鱼 梅花萝卜 胡萝卜 鹤芋头 烤年糕 雪菜 柚子

鹿児島県産鰯 梅大根 日の出人参 鶴芋 焼餅 鶯菜 松葉柚子

Second Course 二之膳

Two Kinds of Sashimi, Tuna and Sea Bream

刺身双拼 金枪鱼 鲷鱼

刺身二種盛り 鮪 鯛

Assorted New Year Delicacies 新年前菜拼盘

Steamed Shrimp, Salmon Roe Pickled in Soy Sauce, Sweet Black Beans, Wagyu Beef Burdock Roll,
Grilled Cod Fish Marinated in Miso, Rapeseed Blossom with Herring Roe, Grilled Yamazato Egg Roll, Fish Cake,
Flatfish with Kombu Kelp, Boiled Kumquat with Sugar, Salmon White Radish Roll, Sake Lees with Plum Jelly Sheet

艳煮虾 三文鱼籽 黑豆金箔 和牛牛蒡卷 西京烧银鳕鱼 油菜花希灵鱼子

山里日式蛋卷 红白鱼饼 平目鱼昆布卷 蜜煮金柑 三文鱼萝卜卷 酒粕梅子啫喱片

海老艶煮 いくら 黑豆金箔 和牛八幡卷 銀鱈西京 菜花と数の子のお浸し

山里卵焼き 紅白蒲鉾 平目求肥巻き 金柑蜜煮 サーモン砵巻き 酒粕のし梅

Third Course 三之膳

Nigiri Sushi of Tuna, Striped Jack and Sushi Roll, Clam Soup

手握寿司三件 金枪鱼 鰹 卷物 蛤蜊汤

握り寿司三貫 鮪 しまあじ 卷物 蛤吸い

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 季節の水菓子

MOP680 per person / 每位澳门元 680 / おひとり様 680 バタカ

附加和牛菜单 Additional wagyu dish

Japanese A3 Wagyu Beef Steak / A3 日本黑毛和牛 / 国産 a3 黑毛和牛 140g	MOP580
Saga Wagyu Sukini in Mini Paper Pot / 佐贺和牛寿喜煮纸火锅 / 佐贺牛すき煮 100g	MOP580
Oita Bungo Wagyu Beef Steak / 大分县丰后和牛 / 大分県産 豊後牛 120g	MOP1,140

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。