

Mutsuki Kaiseki

睦月会席

Appetizer 前菜

Hokkaido Cod Milt Tofu, Crab, Sea Urchin, Celtuce, Cherry Radish and Sanpokan Miso in Sanpokan Orange

三宝柑 北海道白子豆腐 蟹 海胆 莴笋 樱桃萝卜 三宝柑味噌

三宝柑釜盛り 北海道産雲子豆腐 蟹 雲丹 ちしゃとう 針ラレン 三宝柑味噌

*Dassai Nigori Sparkling 45 Junmaidaiginjo 獺祭 浊酒 气泡酒 45 纯米大吟酿*

Soup 汤

Kagoshima Yellowtail, Radish, Carrot, Shiitake Mushroom, Uguisu, Yuzu

鹿児島鰯 梅花萝卜 胡萝卜 冬菇 小松菜 柚子

鹿児島県産鰯 梅大根 日の出人参 亀甲椎茸 鶯菜 松葉柚子

Sashimi 刺身

Four Kinds of Seasonal Sashimi

季节刺身四拼

鮮魚四種盛り

*Okura Kishiro Junmaidaiginjo Wisteria Yeast 大仓喜七郎 纯米大吟酿 藤之花酵母*

Oshinogi 凌物

Nigiri Sushi of Kombu Marinated White Shrimp, Wasabi

昆布渍白虾 手握寿司 山葵

白エビ昆布 握り 山葵

Grilled Hassun 烧八寸

Grilled Yamazato Egg Roll, Salmon White Radish Roll, Simmered Bamboo Shoots and Butterbur, Boiled Kumquat with Sugar, Fried Horikawa Burdock with Soybean Powder, Grilled Spanish Mackerel in Yuzu Sauce, Sweet Black Beans, Flatfish Rolled with Kelp, Boiled Rapeseed Blossom with Herring Roe in Yellow Mustard Flavor

日式蛋卷 三文鱼萝卜卷 竹笋拌蜂斗菜 蜜煮金橘 炸堀川牛蒡配黄豆粉

马鲛鱼柚香烧 黑豆 平目鱼昆布卷 辛子风味希灵鱼子拌油菜花

山里卵焼き サーモン砵 筍とふきたいたん 金柑密煮 堀川牛蒡安倍川

鯖柚香焼き 黒豆松葉 平目求肥 数の子と菜花の辛子浸し

*Yamazato Bizenomachi Junmaidaiginjo 山里 备前雄町 纯米大吟酿*

Meat Dish 肉料理

Grilled Japanese Black Wagyu, Onsen Egg, Meat Sauce, Seasonal Vegetables

烧黑毛和牛 温泉蛋 肉汁 旬野菜

黒毛和牛焼きしゃぶ 温玉 肉ダレ 彩野菜

*Sakuramasamune Bonds Well with Beef 櫻正宗 Bonds Well with Beef 纯米吟酿*

Simmered Dish 煮物

Lily Bulb, Minced Duck Meat, Bamboo Shoots, Chrysanthemum, Carrot, Ginger, Starchy Sauce

百合根 鸭肉碎 竹笋 菊菜 胡萝卜 生姜 芡汁

百合根饅頭 鴨 筍 菊菜 梅人参 生姜 銀鮓

Rice 主食

Three Kinds of Nigiri Sushi, Clam Soup

手握寿司三件 蛤蜊汤

握り寿司三貫 蛤吸い

*Kamoshiboto Kuheji Eau Du Desir Junmaidaiginjo 醸人九平次 希望之水 纯米大吟酿*

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

*Bijofu Yuzushu 美丈夫 柚子酒*

MOP1,780 per person *Sake Pairing +MOP 668* / 每位澳门元 1,780 清酒配搭+澳门元 668 /

おひとり様 1,780 パタカ *酒ペアリング パタカ 668*

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。