

Kisaragi Kaiseki

如月会席

如月会席

Appetizer 前菜

Wild Vegetables, Marinated Wasabi Flowers, Japanese Halfbeak Marinated in Kelp, Crab, Kumquat, Soy Sauce Jelly

山菜 漬山葵花 昆布腌水针鱼 蟹 金柑 酱油冻

ウルイ 花わさび浸し 細魚昆布締め 蟹 金柑 琥珀ジュレ

Soup 汤

Clear Soup of Hokkaido Kinki, Mugwort Fish Cake, Uguisuna, Carrot, Bracken, Yuzu

北海道喜知次 艾草真丈 雪菜 胡萝卜 板蕨 柚子

北海道産きんき 蓬真丈 鶯菜 瓢人参 板蕨 柚子

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, Wasabi

轻烧黑毛和牛寿司 山葵

黒毛和牛炙り握り わさび

Hassun 八寸

Lightly Seared Hokkaido Scallop with Butterbur Miso, Grilled Duck Meat with Bamboo Shoots, Kinome Leaves,

Ostrich Fern with Sesame Sauce, Boiled Rapeseed Blossoms, Boiled Broad Beans, Deep-fried Japanese Smelt,

Lightly Seared Fatsia Sprouts with Dried Mullet Roe

轻烧北海道帆立贝蜂斗菜味噌 | 烧鸭肉竹笋 木之芽 | 芝麻拌蕨菜 | 渍油菜花

艳煮蚕豆 | 炸公鱼 | 轻烧樅木芽拌乌鱼子

北海道産帆立貝落味噌炙り | 筍と鴨の挟み焼き 木の芽 | ごみ利休和え

菜の花のお浸し | そら豆艶煮 | 公魚から揚げ | タラの芽煎り唐墨まぶし

Grilled Dish 烧物

Salt-grilled Spanish Mackerel, Kujo Spring Onion with Mustard Miso, Grated Radish, Lemon

盐烧马鲛鱼 九条葱辛子味噌 萝卜蓉 柠檬

鰯塩焼き 九条葱てっぱい 煮卸し 檸檬

Meat Dish 肉料理

Grilled Japanese Black Beef Steak, Seasonal Vegetables, Soy Sauce with Egg Yolk

烧黑毛牛排 旬野菜 黄味酱油

黒毛和牛のステーキ 彩野菜 黄味醤油

Rice 主食

Japanese Seasoned Rice with Alfonsino, Japanese Parsley, Red Miso Soup, Pickles

日式炊饭 金目鲷 鸭儿芹 赤味噌汤 酱菜

金目鯛の炊き込みご飯 芹 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。