

Kisaragi Kaiseki
如月会席

Appetizer 前菜

Wild Vegetables, Boiled Wasabi Flower, Japanese Halfbeak Marinated in Kelp, Crab, Kumquat, Soy Sauce Jelly
玉簪芽 漬山葵 昆布腌水针鱼 蟹 金柑 琥珀啫喱
ウレイ 花わさび浸し 細魚昆布締め 蟹 金柑 琥珀ジュレ
Nichinichi Junmai Yamadanishiki 日日 纯米 山田錦

Soup 汤

Clear Soup of Hokkaido Kinki, Mugwort Fish Cake, Uguisuna, Carrot, Bracken, Yuzu
北海道喜知次 艾草真丈 小松菜 红萝卜 板蕨 柚子
北海道産さんき 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

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

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 Blossom, Boiled Broad Bean, Fried Japanese Smelt,
Lightly Seared Fatsia Sprout with Dried Mullet Roe
轻烧北海道帆立贝 落味噌 | 烧鸭肉竹笋 木之芽 | 芝麻拌蕨菜 | 渍油菜花
艳煮蚕豆 | 公鱼天妇罗 | 轻烧樗木芽拌乌鱼子
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
Yamazato Bizenomachi Junmaidaiginjo 山里 备前雄町 纯米大吟醸

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
鯖塩焼き 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 黄味酱油
Sakuramasamune Bonds Well with Beef 櫻正宗 Bonds Well with Beef 纯米吟醸

Rice 主食

Japanese Seasoned Rice with Alfonsino, Japanese Parsley, Red miso soup, Pickles
日式炊饭 金目鲷 水芹 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
Yamamoto Aroma Umeshu 山元芬芳 梅酒

MOP1,780 Per Person *Sake Pairing Mop 538* / 每位澳门元 1,780 *清酒配搭澳门元 538* / おひとり様 1,780 パタカ *酒ペアリング パタカ 538*

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。