

Valentine Kaiseki
情人节会席
バレンタイン会席

Appetizer 前菜

Wild Vegetables, Asparagus, Japanese Halfbeak Marinated in Kelp, Fatsia Sprouts, Crab, Kumquat, Soy Sauce Jelly, Lemon

玉簪芽 芦笋 昆布腌水针鱼 樗木芽 蟹 金橘 琥珀冻 柠檬

ウルイ アスパラ 細魚昆布ベ タラの芽 蟹 金柑 琥珀ジュレ 檸檬

Nichinichi Junmai Yamadanishiki 日日 纯米 山田錦

Soup 汤

Clear Soup of Clam, Udo, Japanese Parsley and Seaweed Served in Dobin Teapot

蛤蜊 独活 野芹 海苔 土瓶蒸汤

大蛤 独活 三つ葉 若芽 土瓶蒸し

Hassun 八寸

Boiled Rapeseed Blossom with Mustard, Bamboo Shoots and Seaweed Tempura, Ostrich Fern with Sesame Sauce,

Marinated Japanese Smelt, Grilled Scallop with Butterbur Miso, Boiled Broad Bean, Carrot Cake

辛子漬油菜花 | 竹笋海苔天妇罗 | 芝麻酱拌蕨菜

腌公鱼 | 烧帆立贝露味噌 | 艳煮蚕豆 | 胡萝卜蛋糕

菜花辛子浸し 筍若芽天婦羅 こごみ胡麻和え

公魚マリネ 帆立露味噌焼き そら豆艶煮 人参カステラ

Yamazato Bizenomachi Junmaidaiginjo 山里 备前雄町 纯米大吟酿

Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi

季节刺身三拼

鮮魚三種盛り

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

Fish Dish 鱼料理

Straw-Grilled Longtooth Grouper, Consommé Soup

稻草烧九绘鱼清汤

九会藁焼き コンソメ

Meat Dish 肉料理

Grilled Japanese Black Beef Steak, Seasonal Vegetables, Meat Sauce

烧黑毛牛排 旬野菜 肉汁

黑毛和牛ステーキ炭火焼き 彩野菜 肉ダレ

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

Rice 主食

Three Kinds of Nigiri Sushi, Red Miso Soup, Pickles

手握寿司三件 赤味噌汤 酱菜

寿司三貫 赤出汁 香の物

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

Dessert 甜品

Shizuoka Crown Melon, Gateau Chocolate, Strawberry,

White Sesame Mousse, Raspberry Sauce, Mint

静岡皇冠蜜瓜 | 巧克力蛋糕 草莓 | 白芝麻慕斯 覆盆子 薄荷

静岡県産クラウンメロン | ガトーショコラ 苺

白胡麻ムース ラズベリーソース ミント

Yamamoto Aroma Umesu 山元芬芳 梅酒

MOP1,880 Per Person *Sake Pairing Mop 638* / 每位澳门元 1,880 *清酒配搭澳门元 638* / おひとり様 1,880 パタカ *酒ペアリング パタカ 638*

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。