

## Uzuki Kaiseki 卯月会席

### Amuse Bouche 开胃小菜

Grilled White Asparagus in Dashi Broth,  
Sake Steamed Clams, Sea Urchin, Ostrich Fern, Katakuri,  
Snap Peas, Wild Vegetables, Lily Bulb, Broth Jelly  
烧白芦笋浸高汤 酒蒸蛤蜊 海胆 蕨菜 片栗花 甜豆 山菜 百合根 高汤冻  
ホワイトアスパラ焼き浸し 蛤酒蒸し 雲丹 こごみ かたくりの花  
スナップエンドウ 甘野老 花びら百合根 ゼリー掛け

### Appetizer 前菜

Sake-pickled White Shrimp, Cucumber, Mantis Shrimp Spring Rolls,  
Cherry Salmon, Cherry Tomato and Celery Marinated in Vinegar Sauce  
香酒漬白虾 青瓜 虾蛄春卷 樱鳧 小番茄 芹菜 南蛮漬  
白海老香酒漬け 胡瓜 蝦蛄春巻き  
桜ます ミニトマト セロリ 南蛮漬け

### Soup 汤

Clear Soup of Fat Greenling, Mugwort Bran, Koshiabura, Carrot, Yuzu  
六线鱼清汤 艾草麸 漉油 胡萝卜 柚子  
鮎並 蓬麩 こしのあぶら 人参 花ゆず

### Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi  
季节刺身三拼  
鮮魚三種盛り

### Meat Dish 肉料理

Grilled Japanese Black Beef, Seasonal Vegetables, Aromatic Vegetable Sauce  
烧黑毛牛排 旬野菜 香味野菜汁  
黒毛和牛ステーキ 色どり野菜 香味野菜ダレ

### Or 或

### Fish Dish 鱼料理

Grilled Nagasaki Red Sea Bream with Salt Koji, Young Corn, Zucchini, Green Pea Sauce  
盐曲烧长崎真鯛 嫩玉米 西葫芦 豌豆汁  
長崎県産鯛塩麴焼き ヤングコーン ズッキーニ うすい豆ソース

### Rice 主食

Japanese Seasoned Rice with Sakura Shrimp and Bamboo Shoot, Red Miso Soup, Pickles  
日式炊饭 樱花虾 竹笋 赤味噌汤 酱菜  
桜えびと筍の炊き込みご飯 赤だし 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

MOP1,380 per person / 每位澳门元 1,380 / おひとり様 1,380 パタカ

5 kinds of sake pairing MOP 398 per person / 5 款清酒搭配另加每位 MOP 398 / 5 種類の日本酒ペアリング追加：おひとり様 398 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。