

Uzuki Kaiseki

卯月会席

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 ごごみ 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 櫻鱒 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
Kameizumi CEL-24 Namagenshu 龟泉 CEL-24 生原酒

Soup 汤

Clear Soup of Fat Greenling, Mugwort Bran, Koshiabura, Carrot, Yuzu Flower
六线鱼清汤 艾草麸 漉油 胡萝卜 柚子花
鮎並 蓬麩 こしあぶら 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
Koueigigiku Sukai Tokubetsu Junmai Hiire 光榮菊 清海 特別纯米 火入

From the Land 大地之選

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

From the Sea 海之饗宴

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
長崎県産鯛塩麹焼き ヤングコーン ズッキーニ うすい豆ソース
Kamoshiboto Kuheji Eau Du Desir Junmidaiginjo 醸人九平次 希望之水 纯米大吟醸

From the Field 大地米饌

Japanese Seasoned Rice with Sakura Shrimp and Bamboo Shoot, Red Miso Soup, Pickles
日式炊饭 櫻花虾 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
Bijofu Yuzushu 美丈夫 柚子酒

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

4 Kinds Sake Pairing Extra MOP 388 / 四款清酒配搭另加 MOP 388 / 日本酒 4 種ペアリング追加 MOP 388

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。