

Black Pearl Tasting Kaiseki
黑珍珠旬味会席
ブラックパール旬の味会席

Appetizer 前菜

Asparagus Tofu, Sea Urchin, Caviar, Sea Urchin Sauce, Wasabi
Lightly Seared Surf Clam, Tomato, Myoga, Mibuna, Sudachi Jelly
芦笋豆腐 海胆 鱼子酱 海胆汁 山葵
轻烧北寄贝 番茄 茗荷 壬生菜 酢橘冻
アスパラ豆腐 雲丹 キャビア 雲丹ソース 山葵
炙り北寄貝 トマト 茗荷子 壬生菜 酢橘ジュレ

Soup 汤

Clear Soup of Red Rockfish, Higo Eggplant, White Leek, Carrot, Kidney Beans, Kinome Leaves
赤点石斑鱼清汤 肥后茄子 白髪葱 胡萝卜 芸豆 木之芽
あこう 肥後茄子 白髪ねぎ 瓢人参 隠元豆 散し木の芽

Sashimi 刺身

Four Kinds of Seasonal Sashimi
季节刺身四拼
鮮魚四種盛り

Oshinogi 凌物

Chimaki Sushi
粽寿司
粽寿司

Hassun 八寸

Simmered Okinawan Spinach with Scallop, Cherry Radish, Deep-fried Sweet Fish and River Shrimp,
Grilled Chicken Grunt with Lemon, Boiled Clams, Japanese Pepper, Simmered Butterbur,
Tokoroten, Water Shield and Okra with Seasoned Vinegar
金时草浸帆立贝 樱桃萝卜 | 唐扬稚鲷及川海老 | 伊佐木柠檬烧
煮蛤蜊 山椒 | 煮蜂斗菜 | 醋拌心太 秋葵 菘菜
金時草浸し帆立 針ラレシ | 川海老と稚鮎から揚げ | 伊佐木檸檬焼き
煮蛤 山椒 | 落炊いたん | 心太 叩きオクラ 順才 吸い酢

From the Land 大地之选

Grilled Japanese Black Beef Steak, Fragrant Vegetables, Meat Sauce
烧黑毛和牛排 香味野菜 肉酱汁
黒毛和牛ステーキ 香味野菜 肉ダレ

From the Sea 海之飨宴

Unseasoned Grilled Eel, Manganji Pepper, Kaga Thick Cucumber, Perilla Mustard Sauce
白烧鳗鱼 万愿寺唐辛子 加贺太黄瓜 荳胡麻芥末籽酱
鰻白焼き 万願寺唐辛子 加賀太胡瓜 荳胡麻マスタードソース

From the Field 大地米饌

Japanese Seasoned Rice with Helmet Crab and Fresh Burdock, Salmon Roe, Shijimi Clam Soup, Green Onion, Pickles
日式炊饭 栗子蟹 新牛蒡 鸭儿芹 三文鱼籽 蚬汤 葱 酱菜
栗ガニと新牛蒡炊き込みご飯 刻み三つ葉 イクラ シジミ汁 葱 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

MOP1,980 per person / 每位澳门元 1,980 / おひとり様 1,980 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。