

Counter Kaiseki
板前会席
カウンター会席

Appetizer 前菜

Hokkaido Corn Terrine, Water Shield, Sea Urchin, Wasabi, Dashi Sauce, Lemon
Fig and Lightly Seared Scallop with Sesame Cream Sauce
Tender Simmered Octopus, Bitter Melon, Mizunasu Eggplant, Myoga, Plum Dressing
Wakayama Sweetfish Spring Roll
北海道玉米冻 莼菜 海胆 山葵 高汤茼蒿汁 柠檬
无花果和轻烧帆立贝配芝麻奶油酱
柔煮八爪鱼 苦瓜 水茄子 茗荷 梅酱
和歌山香鱼春卷
北海道産玉蜀黍寄席 順さい 生雲丹 山葵 琥珀餡 檸檬
無花果と炙り帆立胡麻クリーム掛け
蛸柔煮 ゴーヤ 水茄子 茗荷子 梅和え
和歌山県鮎春巻き
Mizubasho PURE 水芭蕉 PURE 瓶内二次发酵

Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi
季节刺身三选
鮮魚三種

Masumi No.7 Miyasaka Nakadori Junmai Ginjo 真澄7号美山錦 中取 纯米吟醸

From the Land 大地之选

Grilled Japanese Black Beef Steak, Fragrant Vegetables, Mustard Sauce
烧黑毛和牛排 香味野菜 芥末籽酱
黒毛和牛ステーキ 香味野菜 荳胡麻マスタードソース
Nanbujin All Koji 南部美人 全麹仕入

From the Field 大地米饌

Japanese Seasoned Rice with Asparagus, Sea Bass, Ginger, Red Miso Soup, Pickles
日式炊饭 芦笋 鲈鱼 姜片 赤味噌汤 酱菜
アスパラ炊き込みご飯 鱸 新生姜 赤だし 香の物

or 或

Three Kinds of Nigiri Sushi, Red Miso Soup
手握寿司三件 赤味噌汤
握り寿司三貫 赤だし

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

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

4 Kinds of 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

Guests at the same table are required to choose the same main dish

两位或以上同行顾客，请选择同款主食

2名以上の場合は食事は炊き込みご飯と寿司おまかせは両方をご遠慮下さいませ

Menu items are subject to change according to seasonality and availability

菜式可能因季节变化或食材供应而有所调整

食材の入荷状況によりメニューの変更がございます

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。