

Fumitsuki Kaiseki

文月会席
文月会席

Amuse Bouche 开胃小菜

Hokkaido Hairy Crab, Tokoroten, Water Shield, Red Manganji Pepper, Molokhia Starchy Sauce

White Taro Stem, Ginger, Yuzu

北海道毛蟹 心太 莼菜 红万愿寺唐辛子 黄麻菜苳汁

白芋茎 生姜 柚子

北海道産毛蟹 心太 順さい 赤万願寺唐辛子 生姜

白だつ モロヘイヤ餡 振り柚子

Yama Ni Kumo Ga Zaa Zaa 山中云雾 山雨之音

Appetizer 前菜

Dried White Gourd, Squid with Mashed Tofu, Hokkaido Corn Tempura,

Deep-fried River Shrimp, Grilled Mini Taro with Dengaku Miso

白瓜雷干 鱿鱼拌豆腐 | 北海道玉米天妇罗 | 唐扬川海老 | 子芋田乐烧

白瓜雷干し 烏賊白和え | 北海道産玉蜀黍天婦羅 | 川海老唐揚げ | 子芋田楽焼き

Soup 汤

Clear Soup of Japanese Whiting, Kyoto Round Eggplant, Sengoku Beans, Carrot, Kinome Leaves

沙鯪鱼清汤 京都丸茄子 千石豆 胡萝卜 木之芽

鱈 京都産丸茄子 千石豆 瓢人参 木の芽

Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi

季节刺身三拼

鮮魚三種盛り

Tatenogawa Nekonarutojinomichi The Secret of Shubo Junmai Daiginjo 楯野川 猫成杜氏之路 酒母之极意 纯米大吟醸

From the Land 大地之选

Grilled Japanese Black Wagyu, Kaga Thick Cucumber, Mibuna, Spring Onion, Black Pepper,

Tomato and Beef Consommé served Shabu-shabu Style

黑毛和牛涮锅 加贺太黄瓜 壬生菜 葱 黑胡椒 番茄 牛清汤

黑毛和牛しゃぶしゃぶ仕立て 加賀太胡瓜含め 壬生菜

笹打ち葱 胡椒 トマト 牛コンソメスープ 霰鍋にて

Or 或

From the Sea 海之飨宴

Hyogo Pike Conger, Awaji Island Onion, Mibuna and Shiitake Mushroom served Shabu-shabu Style

兵庫県海鰻涮锅 淡路岛洋葱 壬生菜 香菇

兵庫県産鱧しゃぶしゃぶ仕立て 淡路島玉ねぎ 壬生菜 椎茸 霰鍋にて

Niwanouguisu Shunyo Junmai 庭之莺 春阳 纯米

From the Field 大地米饌

Mini Eel Rice Bowl, Grated Yam, Red Miso Soup, Japanese Pickles

鰻鱼小井 山药泥 赤味噌汤 酱菜

鰻小井 とろろ芋 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

Karen Yuzushu 柚子酒

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

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。