

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

Tender Simmered Abalone, Dried White Gourd, Sesame Wheat Gluten, Taro Stem with Mashed Tofu, Parsnip, Caviar

柔煮鲍鱼 白瓜雷干 利休麸 白芋茎拌豆腐 欧防风 鱼子酱
鮑柔らか煮 白瓜雷干し 利休麩 白だつ白和え 防風 キャビア
Yama Ni Kumo Ga Hyuro Hyuro 山中云雾 冰涧流音

Soup 汤

Clear Soup of Red Rockfish, Manganji Pepper Fish Cake, Sengoku Beans, Carrot, Yuzu

赤鯮鱼清汤 万愿寺唐辛子真丈 千石豆 胡萝卜 柚子
あこう 万願寺唐辛子真薯 千石豆 瓢人参 柚子

Sashimi 刺身

Four Kinds of Seasonal Sashimi

季节刺身四拼
鮮魚四種盛り

Kariho Daiginjo 刈穂 大吟醸

Oshinogi 凌物

Hairy Crab Sushi, Starchy Sauce, Ginger

毛蟹寿司 银芡汁 生姜
毛蟹寿司 銀餡 生姜

Hassun 八寸

Fried Hyogo Pike Conger, Deep-fried River Shrimp, Overnight-dried Japanese Whiting,
Tomato Jelly with Water Shield and Okra, Mini Taro and Shrimp Skewer, Simmered Sweet Potato with Lemon

Edamame, Bitter Melon with Kinzanji Miso, Shredded Dried Bonito

炸兵庫海鰻 | 唐扬川海老 | 沙鯪鱼一夜干 | 番茄冻 莼菜 秋葵
小芋海老串 柠檬煮红薯 | 枝豆 | 苦瓜拌金山寺味噌 鲤鱼丝
兵庫県産鰻のフライ 川海老唐揚げ 鯷一夜干し トマト寄せ 順才 オクラ
きぬかつぎと海老串打ち 丸十檸檬煮 枝豆 ゴーヤの金山寺味噌和え 糸がき
Yamazato Bizen Omachi Junmai Daiginjo 山里备前雄町 纯米大吟醸

From the Sea 海之飨宴

Salt-grilled Cutlassfish, Kyoto Round Eggplant, Sea Urchin, Tade Leaf Sauce

盐烧太刀鱼 京都丸茄子 海胆 蓼叶汁
太刀魚塩焼き 京都産丸茄子 雲丹 蓼ソース

From the Land 大地之选

Japanese Black Wagyu, Kaga Thick Cucumber, Awaji Island Onion, Mibuna,

White Leeks, Beef Consommé, Pink Pepper

黑毛和牛片 加贺太黄瓜 淡路岛洋葱 壬生菜 白葱 牛肉高汤 粉红胡椒
黑毛和牛しゃぶ仕立て 加賀太胡瓜含め 淡路島玉ねぎ 壬生菜
白髪葱 牛コンソメスープ ピンクペッパー
Aumont Yume Junmai Daiginjo 王纹 梦 纯米大吟醸

From the Field 大地米饌

Japanese Seasoned Rice with Grilled Eel, Myoga, Grated Yam, Red Miso Soup, Pickles

日式炊饭 蒲烧鳗鱼 茗荷子 山药蓉 赤味噌汤 酱菜
鰻蒲焼と茗荷子の炊き込みご飯 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

Yamagata Masamune Umeshu 山形正宗 梅酒

MOP 1,980 per person / 每位澳门元 1,980 / おひとり様 1,980 パタカ

5 Kinds of Sake Pairing Extra MOP 588 / 五款清酒配搭另加 MOP 588 / 日本酒 5 種ペアリング追加 MOP 588

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。