

Counter Kaiseki
板前会席
カウンター会席

Appetizer 前菜

Water Shield with Salt-simmered Tomato, Dashi, Okra and Yuzu, White Taro Stem, Abalone, Sesame Vinegar Dressing
Dried White Gourd, Sesame Wheat Gluten with Mashed Tofu, Overnight-dried Japanese Whiting, Deep-fried Pike Conger

莼菜 盐煮番茄 高汤 秋葵 柚子 | 白芋茎 鲍鱼 芝麻醋

白瓜雷干 利休麸拌豆腐 | 沙鯪鱼一夜干 | 炸海鰻

順才と塩煮トマト 旨出汁 オクラ 柚子 | 白だつ 鮑 胡麻酢掛け

白瓜雷干し 利休麸 白和え | 鱧一夜干し | 鰻フライ

Niyodogawa CEL-24 Junmai Daiginjo 仁淀川 CEL-24 纯米大吟醸

Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi

季节刺身三选

鮮魚三種

Koueigiku Sukai Tokubetsu Junmai Hiire 光荣菊 清海 特别纯米 火入

From the Land 大地之选

Grilled Japanese Black Wagyu Steak, Seasonal Vegetables, Meat Sauce

烧黑毛和牛排 旬野菜 肉汁

黒毛和牛ステーキ 彩り野菜 肉だれ

Aumont Gin no Yorokobi Daiginjo 王纹 吟之庆 大吟醸

From the Field 大地米饌

Mini Eel Rice Bowl, Red Miso Soup, Pickles

鰻鱼小丼 赤味噌汤 酱菜

鰻小丼 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のご遠慮下さいませ

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。