

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

Tokoroten, Molokhia, Tomato, Muscat, Dashi Broth, Edamame Tofu, Hairy Crab, Caviar, Pomelo, Shiso Flower

心太 黄麻菜 番茄 麝香葡萄 高汤 枝豆腐 毛蟹 魚子醬 文旦 花穂紫苏

心太 モロヘイヤ トマト マスカット 美味出汁

枝豆寄せ 毛蟹 キャビア 文旦 花穂

Nichinichi Junmai Yamadanishiki 日日 纯米 山田錦

Soup 汤

Clear Soup of Overnight-dried Sweetfish, Somen Noodles, Winter Melon, Shiitake Mushroom, Carrot, Tsuruna, Yuzu

香魚一夜干 素面 冬瓜 香菇 胡萝卜 蔓菜 柚子

鮎一夜干し 素麺 冬瓜 椎茸 瓢人参 つる菜 柚子

Sashimi 刺身

Four Kinds of Seasonal Sashimi

季节刺身四拼

鮮魚四種盛り

Amabukai Aiyama Junmai Daiginjo 天吹 愛山 纯米大吟醸

Oshinogi 凌物

Fried Sweet Corn Spring Roll

炸玉米春卷

玉蜀黍春巻き

Hassun 八寸

Eel Pressed Sushi, Deep-fried Horse Mackerel, Simmered Octopus, Baby Sardines with Manganji Pepper
Abalone with Kujo Spring Onion in Vinegared Miso, Taro with Edamame Paste, Wakasa-Style Grilled Barracuda

鰻魚棒寿司 | 炸池魚 | 柔煮八爪魚 | 銀魚万願寺唐辛子

鮑魚 九条葱 醋味増 | 芋仔 枝豆蓉 | 若狹燒梭子魚

鰻棒寿司 | 鰻フライ | 蛸柔煮 | じゃこ万願寺唐辛子

鮑と九条葱のてっばい | 子芋ずんだ和え | かます若狹燒き

Kamoshiboto Kuheji Eau Du Desir Junmaidaiginjo 醸人九平次 希望之水 纯米大吟醸

From the Sea 海之飧宴

Deep-fried Tilefish, Tilefish Soup

甘鯛松笠焼 甘鯛清汤

若狹ぐじ松笠揚げ 甘鯛スープ

From the Land 大地之选

Charcoal-grilled Japanese Black Wagyu Steak, Seasonal Vegetables, Kagura Nanban Miso, Rock Salt

炭焼黒毛和牛排 旬野菜 神楽南蛮味噌 岩塩

炭焼き黒毛和牛ステーキ 彩野菜 神楽南蛮味噌添え 岩塩

Zoushunkaku Junmaidaiginjo - Koshi Tanrei 38 藏春閣 纯米大吟醸 越淡雨 38

From the Field 大地米饌

Japanese Seasoned Rice with Seto Inland Sea Pike Conger, Fruit Tomato, Shiso, Red Miso Soup, Pickles

瀬戸内海鰻日式炊飯 水果番茄 紫苏 赤味噌汤 酱菜

瀬戸内産鰻とフルーツトマトの炊込みご飯 刻み大葉 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 Umesu 山形正宗 梅酒

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

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

Add MOP588 for sake pairing / 配搭清酒另加 澳门元 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。