

Counter Kaiseki
板前会席
カウンター会席

Appetizer 前菜

Edamame Tofu, Molokhia Starchy Sauce, Dashi Broth, Ginger
Tomato, Muscat, Hairy Crab, Vinegar
Simmered Octopus, Mustard

Surf Clam with Kujo Spring Onion in Vinegared Miso
枝豆腐 黄麻菜苳汁 高汤 生姜 | 番茄 麝香葡萄 毛蟹 醋
柔煮八爪鱼 芥末 | 北寄贝 九条葱 醋味噌
枝豆寄せ モロヘイヤ餡 美味出汁 生姜 | トマト マスカット 毛蟹 蟹酢
蛸柔煮 辛子 | 北寄貝と九条葱のてっばい
Yama Ni Kumo Ga Zaa Zaa 山中云雾 山雨之音

Sashimi 刺身

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

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

Fried Dish 炸物

Deep-fried Horse Mackerel, Grated Radish with Wasabi
炸池鱼 山葵萝卜蓉
鱈フライ 山葵卸し

From the Land 大地之选

Charcoal-grilled Japanese Black Wagyu
炭火烧黑毛和牛
炭火烧き黒毛和牛

Niwanouguisu Shunyo Junmai 庭之莺 春阳 纯米

From the Field 大地米饌

Japanese Seasoned Rice
季节日式炊饭
季節の炊き込みご飯

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

Yamamoto Aroma Light Umeshu 山元 轻盈芬芳 梅酒

MOP1,380 per person *Add MOP388 for sake pairing* / 每位澳门元 1,380 *配搭清酒另加澳门元 388* / おひとり様 1,380 バタカ *酒ペアリング バタカ 388*

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

同台客人请选择同款主食

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。