

Hazuki Kaiseki

叶月会席

葉月会席

Amuse Bouche 餐前小吃

Edamame Tofu, Hairy Crab, Tomato, Molokhia Starchy Sauce, Caviar, Wasabi

枝豆腐 毛蟹 番茄 黄麻菜芡汁 鱼子酱 山葵

枝豆腐 毛蟹 トマト モロヘイヤ餡 キャビア 山葵

Kameizumi CEL-24 龟泉 CEL24 生原酒

Soup 汤

Clear Soup of Overnight-dried Nagasaki Barracuda, Winter Melon, Shiitake Mushroom, Carrot, Tsuruna Greens, Sudachi

长崎梭子鱼一夜干 冬瓜 香菇 胡萝卜 蔓菜 酢橘

長崎県産かます一夜干し 冬瓜 椎茸 瓢人参 つる菜 酢橘

Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi

季节刺身三拼

鮮魚三種盛り

Dassai Elegantly Tipsy 23 獺祭美酔 二割三分

Appetizer 前菜

Simmered Octopus, Taro and Pumpkin Skewer

Squid with Kujo Spring Onion in Vinegared Miso

Deep-fried Pike Conger with Kagura Nanban Tartar Sauce

柔煮八爪鱼 芋头南瓜串 | 九条葱 鱿鱼 醋味噌 | 炸海鳗 神乐南蛮他他酱

蛸柔煮 芋 南京 串打ち | 烏賊と九条葱のてっばい | 鰻フライ 神楽南蛮タルタル

From the Land 大地之选

Grilled Japanese Black Wagyu Steak in Houraku Style, Seasonal Vegetables, Meat Sauce

黑毛和牛排宝乐烧 旬野菜 肉汁

黒毛和牛ステーキ 宝楽焼き 彩り野菜 肉だれ

or 或

From the Sea 海之飨宴

Tempura of Shrimp and Sweetfish, Three Kinds of Vegetables

花竹蝦及香鱼天妇罗 三款野菜

海老と鮎の天婦羅 野菜三種

Aumont Yume Junmai Daiginjo 王纹 梦 纯米大吟酿

From the Field 乡田礼赞

Hot Somen Noodles in Soup, Sweet Simmered Herring, Condiments

热素面 甘露煮鲱鱼 佐料

煮麺 鰯甘露煮 薬味

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

MOP1,380 per person / 每位澳门元 1,380 / おひとり様 1,380 パタカ

Add MOP388 for sake pairing / 配搭清酒另加澳门元 388 / 日本酒 4 種ペアリング追加 MOP 388