

前菜 Appetizer 前菜

日本枝豆	Boiled Edamame Bean 枝豆塩茹で	80
醋拌海藻	Vinegar Mozuku Seaweed もずく酢	100
日式烧蛋卷	Grilled Egg Roll 出汁巻	108
唐扬炸富山白虾配沙丁鱼片	Deep Fried White Shrimp and Sardine Sheet 富山県産 白海老から揚げとたたみいわし	160
唐扬炸北海道章鱼	Deep Fried Hokkaido Giant Pacific Octopus 北海道産 水蛸のから揚げ	160
味醂鱼干	Mirin Dried Fish 味醂干し	180
北海道蟹肉豆腐沙律	Hokkaido Crab Meat and Tofu Salad with Sesame Dressing 北海道産 蟹と豆腐のサラダ 胡麻ダレ	350
蛤蜊土瓶蒸汤	Clear Fish Soup with Clam Served in Dobin Teapot 蛤の土瓶蒸し	280

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。

刺身 Sashimi お造り

牡丹虾	Botan Shrimp 牡丹海老	150
乌贼	Squid いか	380
吞拿鱼	Bluefin Lean Tuna 鮪赤身	450
海胆	Sea Urchin 雲丹	580
吞拿鱼中腹	Bluefin Tuna Medium Belly マグロ中トロ	980
吞拿鱼大腹	Bluefin Tuna Fatty Belly マグロ大トロ	1,280
爱知白象拔蚌	White Geoduck from Aichi 愛知県産 活け白ミル貝	Market Price 时价 398～
北海道北寄贝	Surf Clam from Hokkaido 北海道産 活け北寄貝	Market Price 时价 300～
北海道响螺	Whelk from Hokkaido 北海道産 活け真つぶ貝	Market Price 时价 780～
竹 三拼/五拼	Take Assorted Sashimi 3 Kinds / 5 Kinds 竹 お造り 3 種/5 種盛り	580 / 880
松 三拼/五拼	Matsu Premium Assorted Sashimi 3 Kinds / 5 Kinds 松 お造り 3 種/5 種盛り	980 / 1,280

所有价目以澳门元计算并需加收 10%服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10%を加算させていただきます。

烧物 Grilled Dish 焼き物

西京味噌烤鱼	Grilled Seasonal Fish with Marinated Miso Paste 季節鮮魚の西京漬け焼き	380
爱知鰻鱼蒲烧或白烧	Kabayaki or Shirayaki Style Eel from Aichi 愛知県産 鰻蒲焼又は白焼	550
A5 日本黑毛和牛 140 克	Japanese A5 Wagyu Beef Steak 140g 国産 A5 黒毛和牛 140 グラム	580
大分县丰后和牛 120 克/250 克 富含单不饱和脂肪酸	Oita Bungo Beef Steak 120g/250g 大分県産 豊後牛 120 グラム オレイン酸含有牛 250 グラム	980 1880
盐烧北海道喜知次	Grilled Hokkaido Rockfish with Salt 北海道産 吉次塩焼き	Market Price 时价 1880~

炸物 Fried Dish 揚げ物

什锦野菜天妇罗	Assorted Vegetable Tempura 野菜天麩羅盛り合わせ	200
什锦天妇罗	Assorted Tempura 天麩羅盛り合わせ	398

煮物 Steamed Dish 焚合せ

海胆茶碗蒸	Steamed Egg Custard with Sea Urchin 雲丹茶碗蒸し	150
汁煮鱼头	Simmered Fish Head あら煮	320 ~480
北海道毛蟹	Steamed Hokkaido Hairy Crab 北海道産 毛ガニ	Market Price 时价 3000~

所有价目以澳门元计算并需加收 10%服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10%を加算させていただきます。



鍋物 Pot Dish 鍋物

A5 日本黒毛和牛 寿喜煮紙火鍋 100 克	Japanese A5 Wagyu Beef Sukini in Paper Pot 100g 国産 A5 黒毛和牛すき煮 紙鍋 100 グラム	580
A5 日本黒毛和牛涮肉 配時蔬 240 克	Japanese A5 Wagyu Beef Shabu-shabu with Seasonal Vegetables 240g 国産 A5 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 240 グラム 鍋野菜	1380

主食 Rice and Noodle お食事

野菜烏冬	Vegetable Udon 野菜うどん	200
山里天妇罗盖饭	Tempura on Rice with Miso Soup and Pickles 山里天井 赤だし 香の物	320
花竹虾天妇罗乌冬	Japanese King Prawn Tempura Udon 車海老天うどん	320
A5 日本黒毛和牛乌冬	Japanese A5 Wagyu Beef Udon 国産 A5 黒毛和牛 肉うどん	450
鰻鱼盖饭	Grilled Eel on Rice with Miso Soup and Pickles 鰻重 赤だし 香の物	580
海胆盖饭	Sea Urchin on Rice with Miso Soup and Pickles 雲丹丼 赤だし 香の物	600
A5 日本黒毛和牛盖饭	Japanese A5 Wagyu Beef Steak on Rice 国産 A5 黒毛和牛 ステーキ重 赤だし 香の物	580

所有价目以澳门元计算并需加收 10%服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10%を加算させていただきます。

手握寿司 Nigiri Sushi 握り寿司（一貫）

三文魚	Salmon 鮭	80
烏賊	Squid いか	80
三文魚籽	Salmon Roe いくら	100
吞拿魚	Bluefin Lean Tuna 鮪赤身	100
大分丰后和牛寿司	Lightly Seared Oita Bungo Wagyu Sushi 豊後牛の炙り寿司	100
金目鯛	Alfonsino 金目鯛	120
海鰻	Sea Eel 穴子	120
熟蝦	Boiled Shrimp 茹で海老	130
鰻魚	Eel 鰻	130
牡丹蝦	Botan Shrimp 牡丹海老	160
大分丰后和牛寿司 配海胆和魚子醬	Oita Bungo Wagyu Sushi with Sea Urchin and Caviar 豊後牛の炙り寿司（雲丹、キャビアのせ）	160
海胆	Sea Urchin 雲丹	180
煮鮑魚	Simmered Abalone 鮑柔煮	180
吞拿魚中腹	Bluefin Tuna Medium Belly マグロ中トロ	200
吞拿魚大腹	Bluefin Tuna Fatty Belly マグロ大トロ	230
手握寿司八件配卷寿司	Omakase Nigiri Sushi 8 Pieces with Sushi Roll, Miso Soup 握り寿司 8 貫と巻き物 赤だし	880

所有价目以澳門元計算并需加收 10% 服務費。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

價格はすべてマカオバツカでサービス料 10% を加算させていただきます。

卷物 Sushi Roll 巻き物

梅子黄瓜卷	Plum and Cucumber Sushi Roll 梅胡瓜巻き	80
吞拿鱼卷	Tuna Sushi Roll 鉄火巻き	120
葱吞拿鱼腹卷	Mashed Tuna Belly with Spring Onion Sushi Roll 葱とろ巻き	250

手卷 Hand-Rolled Sushi 手巻き寿司

三文鱼籽	Salmon Roe いくら	180
吞拿鱼	Bluefin Lean Tuna 鮪赤身	200
鳗鱼	Eel 鰻	280
海胆	Sea Urchin 雲丹	360
吞拿鱼大腹	Bluefin Tuna Fatty Belly マグロ大トロ	380

甜品 Dessert デザート

季节口味雪糕	Seasonal Flavor Ice Cream 季節のアイスクリーム	58
红豆沙 (冷/温)	Sweet Red Bean Soup (Cold/Warm) ぜんざい 冷し又は温	80
静岡皇冠蜜瓜	Shizuoka Crown Melon 静岡県産 クラウンメロン	180
季节水果拼盘	Seasonal Fruit Platter 季節の果物盛り合わせ	280

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。



季节推荐菜 Seasonal Recommendation 季節のおすすめ

车海老刺身	Live Kuruma Prawn Sashimi 1pc 車海老の活け造り(1 本)	120
盐烧爱知银杏	Salt Grilled Aichi Ginkgo Nuts 塩焼き銀杏	150
炙烧鯖鱼棒寿司	Seared Mackerel Pressed Sushi, Shiroita Kombu 炙り鯖棒寿司 白板昆布	150
山药豆腐配松叶蟹 鱼子酱	Yam Tofu, Snow Crab, Caviar 養老豆腐 ズワイ蟹 キャビア	180
熊本县产次郎柿子	Persimmon from Kumamoto 熊本県産 次郎柿 (1 個)	230
珍宝牡丹虾刺身	XJ Large Botan Shrimp Sashimi 特大牡丹海老のお造り	250
更科荞麦面	Sarashina Soba Noodles, Grated Radish with Nameko Mushrooms 更科蕎麦 滑子卸し	280
黑毛和牛清汤	Clear Soup of Black Wagyu Beef 有田牛 肉吸い	380
松茸天妇罗	Matsutake Mushroom Tempura 松茸の天婦羅	380
鹿儿岛太刀鱼柠檬烧	Lemon Grilled Kagoshima Cutlass Fish 鹿児島県産 太刀魚檸檬焼き	380
盐烧静岡金枪鱼鱼鳍	Grilled Shizuoka Tuna Fin with Salt 静岡県産 メジマグロのハラス塩焼き	380
霜烧冈山鲭鱼刺身	Lightly Seared Okayama Japanese Spanish Mackerel Sashimi 岡山県産 鯖の焼霜造り	480
清酒蒸鲍鱼 甘鯛	Sake-steamed Abalone and Tilefish, Buckwheat Seed Sauce 鮑と甘鯛酒蒸し そばの実餡	480
盐烧北海道喜之次(300g)	Grilled Hokkaido Kinki with Salt 北海道産 吉次塩焼き	680
松茸日式炊饭	Japanese Seasoned Rice with Matsutake Mushrooms 松茸の炊き込みご飯(2 人前)	680

所有价目以澳门元计算并需加收 10%服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバツカでサービス料 10%を加算させていただきます。