

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

Yam Tofu, Snow Crab, Caviar, Savory Dashi, Shiso Blossoms
Shine Muscat Grapes, Whelk, Tomato with Grated Radish, Japanese Parsley
山药豆腐 松叶蟹 鱼子酱 美味高汤 花穗紫苏
麝香葡萄 粒贝 番茄萝卜蓉 鸭儿芹
養老豆腐 ブワイ蟹 キャビア 美味出汁 花穗
マスカット 粒貝 トマト嚢和え 三つ葉
Nichinichi Junmai Yamadanishiki 日日 纯米 山田錦

Soup 汤

Clear Soup of Black Wagyu Beef, White Radish, Kujo Spring Onion, Carrot, Pepper
黒毛和牛清汤 白萝卜 九条葱 胡萝卜 胡椒
黒毛和牛肉吸い 月見大根 九条葱笹打ち 紅葉人参 胡椒

Sashimi 刺身

Four Kinds of Seasonal Sashimi
季节刺身四拼
鮮魚四種盛り

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

Oshinogi 凌物

Seared Mackerel Pressed Sushi, Shiroita Kombu
炙焼鯖鱼棒寿司 白板昆布
炙り鯖棒寿司 白板昆布

Hassun 八寸

Yuzu Grilled Cornet Fish, Pine Needle Ginkgo Nuts, Persimmon with Mashed Tofu
Grilled Sweet Potato with Sesame, Fried Pacific Saury with Shiso Leaf, Fish Cake with Vegetables
Boiled Crown Daisy, Chrysanthemum and Brown Enoki Mushrooms in Dashi
Autumn-style Seasoned Salmon and Salmon Roe
矢柄鱼柚香烧 | 松叶银杏 | 柿子拌豆腐 | 芝麻烧红薯 | 紫苏炸秋刀鱼
杂锦真丈 | 春菊 菊花 茶金针菇浸 | 秋味三文鱼拌三文鱼籽
矢柄柚香焼き 銀杏松葉 柿白和え 丸十南部焼き 秋刀魚鳴門揚げ
萩真丈 春菊 菊花 茶エノキ浸し 秋味親子和え
Kamoshiboto Kuheji Eau Du Desir Junmai Daiginjo 醸人九平次 希望之水 纯米大吟醸

From the Land 大地之选

Charcoal-grilled Japanese Black Wagyu Steak, Seasonal Vegetables, Egg Yolk Sauce
炭烧黒毛和牛排 旬野菜 蛋黄酱汁
炭火焼き黒毛和牛ステーキ 彩り野菜 黄味ソース

From the Sea 海之飨宴

Sake-steamed Abalone and Tilefish, Buckwheat Seed Sauce, Spring Onion and Wasabi
清酒蒸鲍鱼和甘鲷 荞麦实芡汁 葱 山葵
鮑と甘鯛酒蒸し そばの実餡 葱 山葵
Zoushunkaku Junmaidaiginjo - Koshi Tanrei 38 藏春阁 纯米大吟醸 越淡丽 35

From the Field 乡田礼赞

Japanese Seasoned Rice with Matsutake Mushrooms, Red Miso Soup, Pickles
松茸日式炊饭 赤味噌汤 酱菜
松茸の炊き込みご飯 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

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。