

Counter Kaiseki
板前会席
カウンター会席

Appetizer 前菜

Yam Tofu and Sea Urchin with Seasoned Soy Sauce
Autumn-style Seasoned Salmon and Salmon Roe
Persimmon and Muscat Grape with Mashed Tofu
山药豆腐 海胆 调味酱油
秋味三文鱼拌三文鱼籽
柿子麝香葡萄拌豆腐
養老豆腐 雲丹 加減醤油
秋味親子和え
柿 マスカット白和え

Niyodogawa CEL-24 Junmai Daiginjo 仁淀川 CEL-24 纯米大吟醸

Sashimi 刺身

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

Kariho Daiginjo 刈穂 大吟醸

From the Sea 海之饗宴

Yuzu Grilled Cornet Fish, Ginkgo Nuts
柚香烧矢柄鱼 银杏
矢柄柚香烧 银杏

From the Land 大地之选

Japanese Black Wagyu Beef, White Radish, Kujo Green Onion in Clay Pot
黒毛和牛片 白萝卜 九条葱 赤楽锅
黒毛和牛 月見大根 九条葱 赤楽

Aumont Gin no Yorokobi Daiginjo 王紋 吟之庆 大吟醸

From the Field 大地米饌

Japanese Seasoned Rice with Matsutake Mushrooms
松茸日式炊饭
松茸炊き込みご飯

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 Umesu 山元芬芳 梅酒

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

Add MOP 388 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

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。