

## Minazuki Kaiseki

### 水无月会席 水無月会席

#### Amuse Bouche 开胃小菜

Hokkaido Corn Terrine, Sea Urchin, Salmon Roe, Dashi Sauce, Fried Corn, Asparagus

北海道玉米冻 海胆 三文鱼籽 高汤芡汁 炸玉米 芦笋

北海道産玉蜀黍寄せ 雲丹 イクラ 琥珀餡 揚げ玉蜀黍 アスパラ

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

#### Appetizer 前菜

Tender Simmered Octopus, Bitter Melon with Kinzanji Miso, Shredded Dried Bonito

Fried Manganji Pepper in Dashi Broth, Fried Whitebait

柔煮八爪鱼 | 苦瓜拌金山寺味噌 鯉鱼丝 | 高汤浸炸万愿寺唐辛子 炸银鱼

蛸柔煮 | ゴーヤの金山寺味噌和え 糸がき | 万願寺唐辛子揚げ浸し 揚げ雑魚

#### Soup 汤

Clear Soup of Hyogo Awaji Island Pike Eel Fish Cake, Water Shield, Baby Melon, Carrot, Yuzu

兵庫淡路岛海鰻真丈清汤 莼菜 迷你蜜瓜 胡萝卜 柚子

兵庫県淡路島産鰻真薯 順さい 子メロン 水玉人参 柚子

#### Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi

季节刺身三拼

鮮魚三種盛り

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

#### From the Land 大地之选

Grilled Japanese Black Beef, Fragrant Vegetables, Mustard Sauce

烧黑毛和牛 香味野菜 芥末籽酱

黒毛和牛焼きしゃぶ仕立て 香味野菜 荳胡麻マスタードソース

or 或

#### From the Sea 海之飨宴

Wakayama Sweetfish Tempura, Dashi Starchy Sauce, Tade Leaves with Grated Radish

和歌山香鱼天妇罗 高汤芡汁 蓼叶萝卜蓉

和歌山県産鮎天婦羅 美味出汁 蓼卸し

*Urazato Kimoto Junmai Ginjo 浦里生酩 纯米吟醸*

#### From the Field 大地米饌

Cold Himi Udon, Grilled Horse Mackerel with Sesame and Miso in Chilled Broth, Condiments

冷冰见乌冬 烧竹荚鱼拌芝麻味噌冷汤 佐料

冷やし氷見うどん 焼鮭胡麻味噌和え冷や汁仕立て 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

*Yamamoto Aroma Umeshu 山元芬芳 梅酒*

MOP 1,380 per person / 每位澳门元 1,380 / おひとり様 1,380 バタカ

**4 Kinds Sake Pairing Extra MOP 388 / 四款清酒配搭另加 MOP 388 / 日本酒 4 種ペアリング追加 MOP 388**

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。