

Shiwasu Kaiseki
師走会席

Appetizer 前菜

Hokkaido Oyster Tofu, Sea Urchin, Cherry Radish, Celtuce, Ginger, Soy Sauce Starchy Sauce

北海道牡蛎豆腐 海胆 櫻桃萝卜 莴笋 生姜 龟甲茺汁

北海道産牡蠣豆腐 雲丹 ラレシ ちしゃとう 生姜 亀甲飴

Tatenogawa Nekonarutojinomichi The Secret of Shubo Junmaidaiginjo 楯野川 猫成杜氏之路 酒母之极意 纯米大吟醸

Soup 汤

Clear Soup of Hokkaido Cod Milt, Cod, White Radish, Uguisuna, Carrot, Yuzu

北海道鱈鱼白子 鱈鱼 清汤 萝卜 雪菜 胡萝卜 柚子

北海道産雲子と鱈 雪輪大根 椀 鶯菜 梅人参 柚子

Sashimi 刺身

Four Kinds of Seasonal Sashimi

季节刺身四拼

鮮魚四種盛り

Kamoshiboto Kuheji Eau Du Desir Junmaidaiginjo 蔵人九平次 希望之水 纯米大吟醸

Oshinogi 凌物

Lightly Seared Japanese Black Beef Sushi, Spring Onion, Chili Paste

轻烧黑毛和牛寿司 葱 辣椒酱

黒毛和牛炙り寿司 葱 かんずり

Grilled Hassun 焼八寸

Kagoshima Yellowtail in Yuzu Sauce, Japanese Smelt Tempura, Dried Persimmon with Sake Lees Roll, Shrimp Taro Snow

Rice Cake, Lightly Seared Shimeji Mushroom with Crown Daisy, Grilled Minced Duck Cake, Mixed Monkfish Liver

鹿児島産鰯鱼柚香烧 | 多春鱼天妇罗 | 柿子干酒粕卷 | 海老芋雪饼 |

轻烧占地菇拌春菊 | 鸭肉松风烧 | 拌鮫鰵鱼肝

鹿児島県産鰯柚香焼き 公魚の天婦羅 干し柿酒粕鳴門巻き 海老芋雪餅

占地炙りと春菊のお浸し 鴨松風 鮫肝の共和え

Yamazato Bizenomachi Junmaidaiginjo 山里 备前雄町 纯米大吟醸

Simmered Dish 煮物

Shogoin Turnip, Bok Choy, Wheat Gluten, Crab Meat Starchy Sauce, Yuzu

圣护院芜菁 白菜 栗麸 蟹茺汁 柚子

聖護院蕪含め しろ菜 すだれ麩 蟹飴掛け 針ゆず

Meat Dish 肉料理

Japanese Black Beef Shabu-shabu, Sesame Sauce

黒毛和牛涮肉 芝麻酱

黒毛和牛しゃぶしゃぶ仕立て 胡麻ダレ

Okura Kihachiro Junmaidaiginjo 大倉喜八郎 純米大吟醸

Rice 主食

Japanese Seasoned Rice with Teriyaki Monkfish, Seasoned Seaweed, Japanese Parsley, Red Miso Soup, Pickles

日式炊饭 北海道照烧鮫鰵鱼 香味海苔 鸭儿芹 赤味噌汤 酱菜

北海道産鮫鰵照り焼と香味海苔の炊き込みご飯 三つ葉 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

Bijofu Yuzushu 美丈夫 柚子酒

MOP1,780 Per Person *Sake Pairing Mop 638* / 每位澳门元 1,780 *清酒配搭澳门元 638* / おひとり様 1,780 パタカ *酒ペアリングパタカ 638*

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。