

# Black Pearl Tasting Kaiseki 黒珍珠旬味会席 ブラックパール旬の味会席

## Appetizer 前菜

Grilled White Asparagus in Dashi Broth, Sake Steamed Clams, Sea Urchin, Ostrich Fern,  
Katakuri, Snap Peas, Wild Vegetables, Lily Bulb, Broth Jelly  
烧白芦笋浸高汤 酒蒸蛤蜊 海胆 蕨菜 片栗花 甜豆 山菜 百合根 高汤冻  
ホワイトアスパラ焼き浸し 蛤酒蒸し 雲丹 ごごみ かたくりの花  
スナップエンドウ 甘野老 花びら百合根 ゼリー掛け  
*Senkin Modern Back to Edo Type Zero Namazake 仙禽 江戸返 零式生酒*

## Soup 汤

Clear Soup of Fat Greenling, Mugwort Bran, Koshiabura, Carrot, Yuzu Flower  
六线鱼清汤 艾草麸 澆油 胡萝卜 柚子花  
鮎並 蓬麩 こしあぶら 人参 花ゆず

## Sashimi 刺身

Four Kinds of Seasonal Sashimi  
季节刺身四拼  
鮮魚四種盛り  
*Dassai 23 Elegantly Tippy 瀬祭二割三分 美酔*

## Oshinogi 凌物

Seared Barracuda Sushi, Sasamaki  
轻烧梭子鱼寿司 笹叶卷  
かます炙り寿司 笹卷

## Hassun 八寸

Grilled Cherry Salmon with Kinome Leaves, Grilled Abalone in Miso Sauce, White Shrimp Pickled in Sake, Cucumber,  
Red Sea Bream Cod Milt Spring Rolls, Mantis Shrimp and Celery Marinated in Vinegar Sauce,  
Simmered Soybean Pulp, Mozuku Seaweed with Vinegar  
木之芽烧樱鳂 | 鲍鱼田乐烧 | 香酒渍白虾 青瓜  
真鯛白子春卷 | 虾蛄 芹菜 南蛮渍 | 拌豆腐渣 | 醋拌海藻  
桜ます木の芽焼き | 鮑田楽焼き | 白海老香酒漬け 胡瓜  
鯛白子春巻き | 蝦蛄とセロリの南蛮 | 卵の花和え | 新もずく酢  
*Yamazato Bizenomachi Junmaidainjo 山里 备前雄町 纯米大吟醸*

## From the Sea 海之饗宴

Fried Japanese Spiny Lobster, Young Corn, Zucchini, Green Pea Sauce  
唐扬伊势海老 嫩玉米 西葫芦 豌豆汁  
伊勢海老の唐揚げ ヤングコーン ズッキーニ うすい豆ソース

## From the Land 大地之选

Charcoal Grilled Japanese Black Beef Fillet Steak, Seasonal Vegetables, Grated Radish with Citrus Vinegar Sauce  
炭火烧黑毛菲力牛排 旬野菜 萝卜蓉酸汁  
黒毛和牛ヒレステーキ炭火烧き 彩野菜 卸ポン酢  
*Aumont Okura Kihachiro 王纹 大倉喜八郎*

## From the Field 大地米饌

Japanese Seasoned Rice with Dried Scallops and Bamboo Shoot, Red Miso Soup, Pickles  
日式炊饭 干贝 竹笋 赤味噌汤 酱菜  
干し貝柱と筍の炊き込みご飯 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  
*Yamamoto Aroma Umeshu 山元芬芳 梅酒*

MOP1,980 per person / 每位澳门元 1,980 / おひとり様 1,980 パタカ

5 Kinds Sake Pairing Extra MOP 588 / 五款清酒配搭另加 MOP 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。