

Experience Menu 品味套餐

Appetizer 前菜

Soy-Marinated Tuna Akami

醬漬吞拿魚赤身
鮪赤身ずけ

Tempura 天婦羅

Two Tiger Prawns and Three Seasonal Vegetables

花竹蝦兩只 時令蔬菜三款
海老2本 野菜三点

Intermezzo 一口清甜

Seasonal Sorbet

時令雪葩
季節のシャーベット

Tempura 天婦羅

Two Kinds of Seasonal Fish

兩款時令鮮魚
旬の魚二種類

From the Field 大地米饌

Mini Mixed Tempura Rice Bowl

什錦天婦羅小丼
かき揚げ小丼

Or 或

Mixed Tempura Rice with Japanese Tea

什錦天婦羅茶泡飯
かき揚げ茶漬け

Dessert 甜品

Seasonal Fruits

時令水果
季節の果物

MOP 688 per person / 每位澳門元688 / おひとり様688パタカ

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.
所有價目以澳門元計算并需另加10%服務費。
別途10%サービス料を加算されます。

Chef's Signature Menu 主廚匠心套餐

Appetizer 前菜

Curated Seasonal Delicacies

精選時令鮮物
季節の前菜

Sashimi 刺身

Tuna and White Fish

吞拿魚 白身魚
鮪 白身

Tempura 天婦羅

Two Tiger Prawns and Three Seasonal Vegetables

花竹蝦兩只 時令蔬菜三款
海老2本 野菜三点

Intermezzo 一口清甜

Seasonal Sorbet

時令雪葩
季節のシャーベット

Tempura 天婦羅

Two Kinds of Seasonal Fish

兩款時令鮮魚
旬の魚二種類

From the Field 大地米饌

Tempura on Rice

天婦羅蓋飯
天丼

Or 或

Tempura Udon

天婦羅烏冬
天婦羅うどん

Dessert 甜品

Seasonal Fruits

時令水果
季節の果物

MOP 880 per person / 每位澳門元880 / おひとり様880パタカ

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.
所有價目以澳門元計算并需另加10%服務費。
別途10%サービス料を加算されます。