

Valentine Kaiseki
情人节会席
バレンタイン会席

Appetizer 前菜

Hyogo firefly squid, Urui, Udo, Kumquat, Plum meat, Suizenji seaweed, Fried burdock
兵庫蛍光鱿鱼 竹菜 独活 金桔 梅肉 水前寺海苔 炸牛蒡
兵庫県産蛸烏賊含め ウルイ 独活 金柑 梅肉和え 水前寺海苔 揚げ牛蒡

Soup 汤

Clear fish soup with abalone, Sea urchin, Clam, Shrimp, Uguisu served in Dobin teapot, Sudachi
海鲜土瓶蒸 鲍鱼 海胆 蛤蜊 虾 莺菜 醋橘
海鲜土瓶蒸し 鮑 雲丹 蛤 海老 鶯菜 酢橘

Sashimi 刺身

Three kinds of seasonal sashimi
季节刺身三拼
鮮魚三種盛り

Hassun 八寸

Boiled broad bean, Grilled bamboo shoots with Japanese pepper bud, Simmered fatsia sprouts, Simmered flower wasabi leaves
Boiled Icefish in sake, Fried white shrimp, Grilled Mugwort bran with butterbur miso, Japanese black wagyu sushi
煮蚕豆 木之芽烧竹笋 浸惚木芽 浸花山葵 酒煮银鱼仔 炸白海老 落味増烧艾草麸 黑毛和牛寿司
空豆艶煮 筍木の芽焼き タラの芽揚げ浸し 花山葵浸し 白魚酒煮
白海老唐揚げ 蓬麩落味増焼き 黒毛和牛の棒寿司

Fish Dish 鱼料理

Mie spiny lobster tempura, Perilla mustard sauce
Yellow paprika, Fruit tomato, Zucchini, Manganji pepper
三重伊勢海老天妇罗 芥末籽酱
黄彩椒 水果番茄 西葫芦 万愿寺唐辛子
三重県産伊勢海老 えごまマスタード餡
黄パプリカ フルーツトマト ズッキーニ 青万願寺唐辛子

Meat Dish 肉料理

Bungo wagyu steak, Mashed potatoes, Mesclun greens, Soy sauce dressing
烧丰后和牛 薯泥 芝麻菜 酱油汁
豊後牛ステーキ マッシュポテト ベビーリーフ 醤油ダレ

Rice 主食

Five kinds of nigiri sushi, Red miso soup, Pickles
手握寿司五件 赤味噌汤 酱菜
寿司五貫 赤出汁 香の物

Dessert 甜品

Strawberry, Gateau chocolate, Shizuoka Crown melon, Matcha ice cream
草莓 巧克力蛋糕 静岡皇冠蜜瓜 抹茶冰淇淋
いちご ガトーショコラ 静岡県産クラウンメロン 抹茶アイス

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