

Valentine's Day Kaiseki

情人节会席
バレンタイン会席

Appetizer 前菜

Wild Vegetables, Asparagus, Japanese Halfbeak Marinated in Kelp, Fatsia Sprouts, Crab, Kumquat, Soy Sauce Jelly, Lemon

山菜 芦笋 昆布腌水针鱼 榎木芽 蟹 金柑 酱油冻 柠檬
ウレイ アスパラ 細魚昆布メ タラの芽 蟹 金柑 琥珀ジュレ 檸檬

Soup 汤

Clear Soup of Clam, Udo, Japanese Parsley and Seaweed served in Dobin Tea Pot

蛤蜊 独活 鸭儿芹 海苔 土瓶蒸汤
大蛤 独活 三つ葉 若芽 土瓶蒸し

Hassun 八寸

Boiled Rapeseed Blossoms with Mustard, Bamboo Shoot and Seaweed Tempura, Ostrich Fern with Sesame Sauce, Marinated Japanese Smelt, Grilled Scallop with Butterbur Miso, Boiled Broad Beans, Carrot Cake

辛子漬油菜花 | 竹笋海苔天妇罗 | 芝麻酱拌蕨菜 |
腌公鱼 | 烧帆立贝 蜂斗菜味噌 | 艳煮蚕豆 | 胡萝卜蛋糕
菜花辛子浸し 筍若芽天婦羅 こごみ胡麻和え
公魚マリネ 帆立蒔味噌焼き そら豆艶煮 人参カステラ

Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi

季节刺身三拼
鮮魚三種盛り

Fish Dish 鱼料理

Straw-grilled Longtooth Grouper, Consommé

九绘鱼稻草烧 清汤
九会羹焼き コンソメ

Meat Dish 肉料理

Grilled Japanese Black Beef Steak, Seasonal Vegetables, Meat Sauce

烧黑毛牛排 旬野菜 肉汁
黒毛和牛ステーキ炭火焼き 彩野菜 肉ダレ

Rice 主食

Three Kinds of Nigiri Sushi, Red Miso Soup, Pickles

手握寿司三件 赤味噌汤 酱菜
寿司三貫 赤出汁 香の物

Dessert 甜品

Shizuoka Crown Melon, Chocolate Gâteau, Strawberry,

White Sesame Mousse, Raspberry Sauce, Mint

静岡皇冠蜜瓜 | 巧克力蛋糕 草莓 | 白芝麻慕斯 覆盆子 薄荷
静岡県産クラウンメロン | ガトーショコラ 苺 |
白胡麻ムース ラズベリーソース ミント

MOP1,880 per person / 每位澳门元 1,880 / おひとり様 1,880 パタカ