

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

Appetizer 前菜

Manganji Pepper Tofu, Caviar, Shrimp, Ginger, Seasoned Soy Sauce

万愿寺唐辛子豆腐 魚子醬 海老 生姜 調味醤油
万愿寺唐辛子豆腐 キュピア 才巻 生姜 加減醤油

Yama Ni Kumo Ga Hyuro Hyuro 山中云雾 冰涧流音

Soup 汤

Clear Soup of Awaji Pike Conger, Matsutake Mushroom and Japanese Parsley Served in Dobin Tea Pot

淡路海鰻土瓶蒸湯 松茸 鴨儿芹
淡路産鰻 松茸 三つ葉 土瓶蒸し

Sashimi 刺身

Four Kinds of Seasonal Sashimi

季节刺身四拼

鮮魚四種盛り

Kubota Manjyu Junmai Daiginjo 久保田 萬壽 純米大吟釀

Oshinogi 凌物

Steamed Abalone Sushi, Abalone Liver Sauce, Wasabi

蒸鲍鱼寿司 鲍鱼肝醬 山葵
蒸し鲍寿司 肝餡 山葵

Hassun 八寸

Simmered Wakayama Roe-bearing Sweetfish with Japanese Pepper

Grilled Cutlassfish with Kabosu Citrus, Autumn Eggplant with Sea Urchin Dengaku Miso

Deep-fried Stuffed Lotus Root, Muscat Grape and Fig with Mushed Tofu, Goji Berries

Boiled Shimeji Mushroom and Chrysanthemum in Dashi, Pumpkin Monaka with Chestnut, Ginkgo and Sweet Potato

和歌山抱卵香魚山椒煮 | 太刀魚酸橘焼 | 秋茄子海胆焼 田楽味噌 | 炸莲藕夹

麝香葡萄 无花果 豆腐渣 枸杞 | 占地菇春菊浸 | 南瓜最中饼 栗子 银杏 红薯

和歌山県産子持ち鮎山椒煮 | 太刀魚かぼす焼き | 秋茄子雲丹田楽味噌 | 蓮根挟み揚げ
マスカットと無花果の白和え クコの実 | 占地と春菊の浸し | 南京最中 栗 银杏 丸十

Yamazato Bizen Omachi Junmai Daiginjo 山里备前雄町 純米大吟釀

From the Sea 海之飡宴

Grilled Nagasaki Barracuda with Potato, Black Maitake Mushroom, Nameko Mushroom Sauce

焼长崎梭子鱼 马铃薯 黑舞茸 滑子菇醬

長崎県産かます馬鈴薯焼き 黒舞茸 大滑子ソース

From the Land 大地之选

Charcoal-grilled Japanese Black Wagyu Steak, Seasonal Vegetables, Awaji Onion Red Wine Sauce

炭焼黒毛和牛排 旬野菜 淡路島洋葱紅酒汁

炭火焼き 黒毛和牛ヒレステーキ 彩り野菜 淡路島玉葱と赤ワインのソース

Aumont Gin no Yorokobi Daiginjo 王紋 吟之慶 大吟釀

From the Field 乡田礼赞

Japanese Seasoned Rice with Salmon and Salmon Roe, Golden Enoki Mushroom, Japanese Parsley, Red Miso Soup, Pickles

北海道三文魚親子炊飯 茶金针菇 鴨儿芹 赤味噌湯 醬菜

北海道産秋鮭親子炊き込みご飯 茶梗木茸 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

Yamagata Masamune Umesu 山形正宗 梅酒

MOP1,980 per person / 每位澳門元 1,980 / おひとり様 1,980 パタカ

Add MOP588 for sake pairing / 配搭清酒另加 澳門元 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。