

前菜 Appetizer 前菜

日本枝豆	Boiled Edamame Bean 枝豆塩茹で	80
醋拌海藻	Vinegar Mozuku Seaweed もずく酢	100
日式烧蛋卷	Grilled Egg Roll 出汁巻	108
唐扬炸富山白虾配沙丁鱼片	Deep Fried White Shrimp and Sardine Sheet 富山県産 白海老から揚げとたたみいわし	160
唐扬炸北海道章鱼	Deep Fried Hokkaido Giant Pacific Octopus 北海道産 水蛸のから揚げ	160
味醂鱼干	Mirin Dried Fish 味醂干し	180
北海道蟹肉豆腐沙律	Hokkaido Crab Meat and Tofu Salad with Sesame Dressing 北海道産 蟹と豆腐のサラダ 胡麻ダレ	350
蛤蜊土瓶蒸汤	Clear Fish Soup with Clam Served in Dobin Teapot 蛤の土瓶蒸し	280

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。

刺身 Sashimi お造り

牡丹虾	Botan Shrimp 牡丹海老	150
乌贼	Squid いか	380
吞拿鱼	Bluefin Lean Tuna 鮪赤身	450
海胆	Sea Urchin 雲丹	580
吞拿鱼中腹	Bluefin Tuna Medium Belly マグロ中トロ	980
吞拿鱼大腹	Bluefin Tuna Fatty Belly マグロ大トロ	1,280
爱知白象拔蚌	White Geoduck from Aichi 愛知県産 活け白ミル貝	Market Price 时价 398～
北海道北寄贝	Surf Clam from Hokkaido 北海道産 活け北寄貝	Market Price 时价 300～
北海道响螺	Whelk from Hokkaido 北海道産 活け真つぶ貝	Market Price 时价 780～
竹 三拼/五拼	Take Assorted Sashimi 3 Kinds / 5 Kinds 竹 お造り 3 種/5 種盛り	580 / 880
松 三拼/五拼	Matsu Premium Assorted Sashimi 3 Kinds / 5 Kinds 松 お造り 3 種/5 種盛り	980 / 1,280

所有价目以澳门元计算并需加收 10%服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10%を加算させていただきます。

烧物 Grilled Dish 焼き物

西京味噌烤鱼	Grilled Seasonal Fish with Marinated Miso Paste 季節鮮魚の西京漬け焼き	380
爱知鰻鱼蒲烧或白烧	Kabayaki or Shirayaki Style Eel from Aichi 愛知県産 鰻蒲焼又は白焼	550
A5 日本黑毛和牛 140 克	Japanese A5 Wagyu Beef Steak 140g 国産 A5 黒毛和牛 140 グラム	580
大分县丰后和牛 120 克/250 克 富含单不饱和脂肪酸	Oita Bungo Beef Steak 120g/250g 大分県産 豊後牛 120 グラム オレイン酸含有牛 250 グラム	980 1880
盐烧北海道喜知次	Grilled Hokkaido Rockfish with Salt 北海道産 吉次塩焼き	Market Price 时价 1880~

炸物 Fried Dish 揚げ物

什锦野菜天妇罗	Assorted Vegetable Tempura 野菜天麩羅盛り合わせ	200
什锦天妇罗	Assorted Tempura 天麩羅盛り合わせ	398

煮物 Steamed Dish 焚合せ

海胆茶碗蒸	Steamed Egg Custard with Sea Urchin 雲丹茶碗蒸し	150
汁煮鱼头	Simmered Fish Head あら煮	320 ~480
北海道毛蟹	Steamed Hokkaido Hairy Crab 北海道産 毛ガニ	Market Price 时价 3000~

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。



鍋物 Pot Dish 鍋物

A5 日本黒毛和牛 寿喜煮紙火鍋 100 克	Japanese A5 Wagyu Beef Sukini in Paper Pot 100g 国産 A5 黒毛和牛すき煮 紙鍋 100 グラム	580
---------------------------	---	-----

A5 日本黒毛和牛涮肉 配時蔬 240 克	Japanese A5 Wagyu Beef Shabu-shabu with Seasonal Vegetables 240g 国産 A5 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 240 グラム 鍋野菜	1380
--------------------------	---	------

主食 Rice and Noodle お食事

野菜烏冬	Vegetable Udon 野菜うどん	200
------	-------------------------	-----

山里天妇罗盖饭	Tempura on Rice with Miso Soup and Pickles 山里天井 赤だし 香の物	320
---------	--	-----

花竹虾天妇罗乌冬	Japanese King Prawn Tempura Udon 車海老天うどん	320
----------	---	-----

A5 日本黒毛和牛乌冬	Japanese A5 Wagyu Beef Udon 国産 A5 黒毛和牛 肉うどん	450
-------------	--	-----

鰻魚盖饭	Grilled Eel on Rice with Miso Soup and Pickles 鰻重 赤だし 香の物	580
------	--	-----

海胆盖饭	Sea Urchin on Rice with Miso Soup and Pickles 雲丹丼 赤だし 香の物	600
------	--	-----

A5 日本黒毛和牛盖饭	Japanese A5 Wagyu Beef Steak on Rice 国産 A5 黒毛和牛 ステーキ重 赤だし 香の物	580
-------------	--	-----

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

價格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。

手握寿司 Nigiri Sushi 握り寿司（一貫）

三文魚	Salmon 鮭	80
烏賊	Squid いか	80
三文魚籽	Salmon Roe いくら	100
吞拿魚	Bluefin Lean Tuna 鮪赤身	100
大分丰后和牛寿司	Lightly Seared Oita Bungo Wagyu Sushi 豊後牛の炙り寿司	100
金目鯛	Alfonsino 金目鯛	120
海鰻	Sea Eel 穴子	120
熟蝦	Boiled Shrimp 茹で海老	130
鰻魚	Eel 鰻	130
牡丹蝦	Botan Shrimp 牡丹海老	160
大分丰后和牛寿司 配海胆和魚子醬	Oita Bungo Wagyu Sushi with Sea Urchin and Caviar 豊後牛の炙り寿司（雲丹、キャビアのせ）	160
海胆	Sea Urchin 雲丹	180
煮鮑魚	Simmered Abalone 鮑柔煮	180
吞拿魚中腹	Bluefin Tuna Medium Belly マグロ中トロ	200
吞拿魚大腹	Bluefin Tuna Fatty Belly マグロ大トロ	230
手握寿司八件配卷寿司	Omakase Nigiri Sushi 8 Pieces with Sushi Roll, Miso Soup 握り寿司 8 貫と巻き物 赤だし	880

所有价目以澳門元計算并需加收 10% 服務費。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

價格はすべてマカオバツカでサービス料 10% を加算させていただきます。

卷物 Sushi Roll 巻き物

梅子黄瓜卷	Plum and Cucumber Sushi Roll 梅胡瓜巻き	80
吞拿鱼卷	Tuna Sushi Roll 鉄火巻き	120
葱吞拿鱼腹卷	Mashed Tuna Belly with Spring Onion Sushi Roll 葱とろ巻き	250

手卷 Hand-Rolled Sushi 手巻き寿司

三文鱼籽	Salmon Roe いくら	180
吞拿鱼	Bluefin Lean Tuna 鮪赤身	200
鳗鱼	Eel 鰻	280
海胆	Sea Urchin 雲丹	360
吞拿鱼大腹	Bluefin Tuna Fatty Belly マグロ大トロ	380

甜品 Dessert デザート

季节口味雪糕	Seasonal Flavor Ice Cream 季節のアイスクリーム	58
红豆沙 (冷/温)	Sweet Red Bean Soup (Cold/Warm) ぜんざい 冷し又は温	80
静岡皇冠蜜瓜	Shizuoka Crown Melon 静岡県産 クラウンメロン	180
季节水果拼盘	Seasonal Fruit Platter 季節の果物盛り合わせ	280

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバタカでサービス料 10% を加算させていただきます。



季节推荐菜 Seasonal Recommendation 季節のおすすめ

和歌山抱卵香魚山椒煮	Simmered Wakayama Roe-bearing Sweet Fish with Sansho Pepper 120 和歌山県産 子持ち鮎山椒煮
北海道产秋刀魚寿司	Hokkaido Saury Sushi 120 北海道産 秋刀魚寿司
盐烧爱知银杏	Salt Grilled Aichi Ginkgo Nuts 150 塩焼き银杏
万愿寺唐辛子豆腐	Manganji Pepper Tofu, Hairy Crab, Ginger, Seasoned Soy Sauce 180 万願寺唐辛子豆腐 毛蟹 キャビア 生姜 割り醤油
珍宝牡丹虾刺身	XJ Large Botan Shrimp Sashimi 250 特大牡丹海老のお造り
松茸天妇罗	Matsutake Mushroom Tempura 280 松茸の天婦羅
盐烧北海道秋刀魚	Salt Grilled Hokkaido Saury 380 北海道産秋刀魚塩焼き
鹿儿岛太刀魚酸橘烧	Grilled Cutlassfish with Kabosu Citrus 380 鹿児島県産 太刀魚かぼす焼き
盐烧静岡金枪鱼鱼鳍	Grilled Shizuoka Tuna Fin with Salt 380 静岡県産 メジマグロのハラス塩焼き
淡路海鰻松茸土瓶蒸汤	Clear Soup of Awaji Pike Conger, Matsutake Mushroom 480 淡路産 鰻 松茸 三つ葉 土瓶蒸し
霜烧鹿儿岛太刀魚刺身	Lightly Seared Kagoshima Cutlass Fish Sashimi 480 鹿児島県産 太刀魚の焼霜造り
淡路产海鰻松茸锅	Awaji Pike Conger With Matsutake Mushroom Mini pot style 680 淡路産 鰻松茸鍋 淡路玉葱 水菜 霰鍋仕立て
盐烧北海道喜之次(300g)	Grilled Hokkaido Kinki with Salt 680 北海道産 吉次塩焼き
北海道三文魚親子炊飯 (2 人份)	Steamed Japanese Seasoned Rice in Clay Pot 680 Salmon Roe, Golden Enoki Mushroom 北海道産 秋鮭とイクラの炊き込みご飯 (2 人前)
炭烧有田黑毛和牛排	Charcoal-grilled Japanese Arita Black Wagyu Steak 680 有田和牛ヒレステーキ 120 グラム

所有价目以澳门元计算并需加收 10%服务费。

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

価格はすべてマカオバツカでサービス料 10%を加算させていただきます。