

Counter Kaiseki
板前会席
カウンター会席

Appetizer 前菜

Manganji Pepper Tofu, Caviar, Ginger, Seasoned Soy Sauce
Muscat Grape and Fig with Mushed Tofu, Japanese Parsley
Simmered Autumn Eggplant and Barracuda, Grated Radish, Yuzu, Sudachi
万願寺唐辛子豆腐 魚子醬 生姜 調味醤油
麝香葡萄 无花果 豆腐渣 鴨兒芹
秋茄子 梭子魚浸煮 萝卜蓉 柚子 醋橘
万願寺唐辛子豆腐 キャビア 生姜 加減醤油
マスカット 無花果 白和え 三つ葉
秋茄子 かます 煮浸し 卸し 振り柚 酢橘
Niyodogawa CEL-24 Junmai Daiginjo 仁淀川 CEL-24 純米大吟醸

Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi
季節刺身三选
鮮魚三種
Kariho Daiginjo 刈穂 大吟醸

From the Sea 海之飡宴

Pike Conger and Matsutake Mushroom in Shabu-shabu, Sudachi
海鰻松茸涮鍋 酢橘
鰻 松茸しゃぶしゃぶ仕立て 酢橘

From the Land 大地之选

Japanese Black Wagyu Steak, Seasonal Vegetables, Wasabi, Salt
焼黒毛和牛排 旬野菜 山葵 盐
黒毛和牛ステーキ 彩り野菜 山葵 塩
Kamoshibito Kuheiji Eau Du Desir 釀人九平次 希望之水

From the Field 大地米饌

Japanese Seasoned Rice with Cutlassfish and Mushrooms
太刀魚野菌日式炊飯
太刀魚と茸の炊き込みご飯

or 或

Three Kinds of Nigiri Sushi, Red Miso Soup
手握寿司三件 赤味噌湯
握り寿司三貫 赤だし

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
Yamamoto Aroma Light Umesu 山元 輕盈芬芳 梅酒

MOP1,380 per person / 每位澳門元 1,380 / おひとり様 1,380 パタカ

Add MOP 388 for sake pairing / 配搭清酒另加澳門元 388 / 日本酒 4 種ペアリング追加 MOP 388

Guests at the same table are required to choose the same main dish

同台客人请选择同款主食

2 名以上の場合は食事は炊き込みご飯と寿司おまかせは両方をご遠慮下さいませ

Menu items are subject to change according to seasonality and availability

菜式可能因季节变化或食材供应而有所调整

食材の入荷状況によりメニューの変更がございます

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% 服务费。

別途 10% サービス料を加算されます。