

Kannazuki Kaiseki

神无月会席
神無月会席

Amuse-Bouche 餐前小吃

Fig, Fruit Tomato, Muscat Grape, Apple
Finger Lime, Apple Jelly, Sea Urchin, Japanese Parsley and Shiso Blossom
无花果 水果番茄 麝香葡萄 苹果 指橙 苹果冻 海胆 鸭儿芹 花穗紫苏
無花果 フルーツトマト マスカット 林檎
フィンガーライム 林檎ジュレ 雲丹 軸三つ葉 花穂
Suginomori Brewery Narai Passage Green 杉之森 Passage Green

Soup 汤

Clear Soup of Cornet Fish, Millet Wheat Gluten, White Maitake Mushroom, Yuzu, Carrot and Crown Daisy
矢柄鱼清汤 粟麸 白舞茸 柚子 胡萝卜 春菊
矢柄 粟麩 白舞茸 柚子 紅葉人参 春菊

Appetizer 前菜

Persimmon with Mashed Tofu
Steamed Hokkaido Pacific Saury with Oil
Crab, Crown Daisy and Chrysanthemum in Dashi Broth
柿子拌豆腐 | 油蒸北海道秋刀鱼 | 蟹肉菊菜菊花浸
柿の白和え | 北海道産 秋刀魚オイル蒸し | 蟹と菊菜の菊花浸し

Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi
季节刺身三拼
鮮魚三種盛り
Yama Ni Kumo Ga Hyuro Hyuro 山中云雾 冰涧流音 纯米大吟酿

From the Land 大地之选

Yamagata Traditional Stew
Wagyu, Kujo Green Onion, Ball Konjac, Taro, Mushrooms, Black Shichimi Pepper
山形乡土料理 芋煮
和牛 九条葱 玉茷蒟 小芋头 野菌 黑七味
山形郷土料理 芋煮 牛 九条葱 玉こんにゃく 里芋 茸 黒七味

or 或

From the Sea 海之飨宴

Lemon Grilled Kagoshima Cutlass Fish, Seasonal Vegetables
鹿儿岛太刀鱼柠檬烧 旬野菜
鹿児島県産 太刀魚檸檬焼き あしらえ
Amabukai Aiyama Junmai Daiginjo 天吹 愛山 纯米大吟酿

From the Field 乡田礼赞

Sarashina Soba Noodles, Grated Radish with Nameko Mushrooms, Yuzu and Condiments
更科荞麦面 滑子菇萝卜蓉 柚子 佐料
更科蕎麦 滑子卸し 柚子 薬味

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 Umeshu 山元芬芳 梅酒

MOP1,380 per person / 每位澳门元 1,380 / おひとり様 1,380 パタカ

Add MOP388 for sake pairing / 配搭清酒另加澳门元 388 / 日本酒 4 種ペアリング追加 MOP 388

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

所有价目以澳门元计算并需另加 10%服务费。

別途 10% サービス料を加算されます。