

Nagatsuki Kaiseki

长月会席
長月会席

Amuse-Bouche 餐前小吃

Manganji Pepper Tofu, Hairy Crab, Ginger, Seasoned Soy Sauce
Deep-fried Pacific Saury, Crispy Fish Bone
万愿寺唐辛子豆腐 毛蟹 生姜 调味酱油 | 竜田扬秋刀鱼 香脆鱼骨
万愿寺唐辛子豆腐 毛蟹 生姜 加減醤油
秋刀魚竜田揚げ 骨煎餅
Masumi NO.7 Junmai Ginjo 真澄 7 號 純米吟醸

Soup 汤

Clear Soup of Seasonal Mushrooms, Japanese Parsley, Yuzu
野菌沢煮清汤 鴨兒芹 柚子
茸沢煮椀 三つ葉 柚子

Appetizer 前菜

Yam Bulbils Fish Cake, Muscat Grape and Pink Grapefruit with Mashed Tofu, Deep-fried Matsutake Mushroom
零余子山药真丈 | 麝香葡萄 粉红西柚 豆腐渣 | 炸松茸
零余子真薯山吹 | マスカットとピンクグレープフルーツの白和え | 松茸フライ

Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi
季节刺身三拼
鮮魚三種盛り

Koueigigiku Sukai Tokubetsu Junmai Hiire 光荣菊 清海 特別純米 火入

From the Land 大地之选

Japanese Black Wagyu Sukiyaki in Houraku Pot
Onion, Shirona Greens, Taro, Carrot, Black Shichimi Pepper
宝乐锅黑毛和牛寿喜烧 洋葱 白菜 小芋头 胡萝卜 黑七味
黒毛和牛すき煮 玉ねぎ しろ菜 里芋 紅葉人参 黒七味 宝楽鍋にて

or 或

From the Sea 海之飧宴

Grilled Wakayama Dried Roe-bearing Sweetfish, Lemon, Grated Radish
烧和歌山抱卵香鱼一夜干 柠檬 萝卜蓉
和歌山県産子持ち鮎一夜干し焼き 振り檸檬 煮卸し
Shimanto YELLOW Junmai 四萬十 YELLOW 純米

From the Field 乡田礼赞

Tsukimi Rice, Grated Japanese Yam, Egg Yolk, Marinated Tuna, Bonito Flakes, Red Miso Soup, Pickles
月见饭 山药泥 蛋黄 渍吞拿鱼 鲣鱼片 赤味噌汤 酱菜
月見ご飯 とろろ芋 黄身 鮪漬け 鰹節 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
Bijofu Yuzushu 美丈夫 柚子酒

MOP 1,380 per person / 每位澳门元 1,380 / おひとり様 1,380 バタカ

Add MOP 388 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。