

Set Dinner
晚市套餐

夕
食
の
コ
ー
ス
メ
ニ
ユ
ー

天麩羅コース 竹 - 680
Take Tempura Set 竹套餐 - 天婦羅御飯

先付け
Appetizer 前菜

料理長御任せ
Chef's selection
廚師精選

天婦羅
Tempura 天婦羅

巻き海老2本、魚介3種、野菜3種
2 maki prawns, 3 kinds of seafood, 3 kinds of vegetables
炸竹蝦兩隻、炸海鮮三款、炸雜菜三款

お食事
Rice Dish 主食

かき揚げ 白御飯、天井、だし天茶、天ばら、にゅう麵より一品、お味噌椀、香の物
Kakiage - mixed vegetables and seafood tempura cake
in your choice of style: with steamed rice / tendon / tenbara / tencha / nyumen
served with miso soup and Japanese pickles
炸海鮮雜菜餅
自選一項：配白飯 / 天井 / 散飯 / 茶漬飯 / 溫素湯麵
配麵豉湯及日式鹹菜

水菓子
Dessert 甜品

アイスクリーム
Ice cream
雪糕



所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費 All prices are in MOP and are subject to a 10% service charge

Set Dinner
晚市套餐

夕
食
の
コ
ー
ス
メ
ニ
ユ
ー

寿司天婦羅コース - 880

Sushi and Tempura Set 壽司及天婦羅套餐

酒ペアリング with sake pairing 配以特選日本清酒 - 1,180

先付け
Appetizer 前菜

料理長御任せ
Chef's selection
廚師精選

蜂蜜梅酒
Hachimitsu Umesyu

お刺身
Sashimi 刺身

料理長お任せ お刺身2種盛
2 kinds of sashimi (Chef's selection)
刺身兩款 (廚師精選)

李白 華露
Rihaku Rose Sake Caro

天婦羅
Tempura 天婦羅

巻き海老2本、季節の魚介2種、季節の野菜4種
2 maki prawns, 2 kinds of seasonal seafood,
4 kinds of seasonal vegetables
炸竹蝦兩隻、炸時令海鮮兩款、炸時令雜菜四款

銀嶺立山
Ginrei Tateyama

寿司
Sushi 壽司

握り寿司4貫、お味噌椀
4 pieces of assorted sushi with miso soup
手握壽司四件配麵鼓湯

南部美人純米吟釀
Nanbu Bijin Junmai Ginjo

水菓子
Dessert 甜品

本日の水菓子
Today's dessert
是日甜品



所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費 All prices are in MOP and are subject to a 10% service charge

Set Dinner
晚市套餐

夕
食
の
コ
ー
ス
メ
ニ
ユ
ー

冬の天婦羅セット - 1,280
Winter Tempura Set 冬季天婦羅套餐

先付け
Appetizer 前菜

料理長御任せ
Chef's selection
廚師精選

お刺身
Sashimi 刺身

お刺身3種盛(料理長お任せ)
3 kinds of sashimi (Chef's selection)
刺身三款(廚師精選)

天婦羅
Tempura 天婦羅

巻き海老2本、季節の魚介4種、季節の野菜3種
2 maki prawns, 4 kinds of seasonal seafood, 3 kinds of seasonal vegetables
炸竹蝦兩隻、炸時令海鮮四款、炸時令雜菜三款

お食事
Rice Dish 主食

真鱈白子天婦羅と金目鯛の石焼き雑炊唐墨添え、香の物
Cod shirako tempura and alfonsino porridge
served in a stone bowl with dried mullet roe and Japanese pickles
鱈魚白子天婦羅、金目鯛石鍋粥配烏魚子及日式鹹菜

水菓子
Dessert 甜品

さつま芋天婦羅のアイスクリームのせ 又は 葛きり
Sweet potato tempura and ice cream or
Kuzukiri - kuzu starch noodles with black sugar dip
番薯天婦羅伴雪糕 / 葛絲涼粉伴沖繩黑糖漿



所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費 All prices are in MOP and are subject to a 10% service charge

Set Dinner 夕食のコースメニュー
晚市套餐

冬の懐石 - 1,680

Kohaku Winter Kaiseki Set 冬季琥珀懐石料理

先付け Appetizer 前菜	料理長御任せ Chef's selection 廚師精選
刺身 Sashimi 刺身	帆立貝 真鯛 牡丹海老 Scallop, sea bream and botan shrimp 帶子、鯛魚、牡丹蝦
椀物代わり Soup 湯	牡蠣真丈 燕すり流し Japanese oyster fish cake in grated turnip soup 日本生蠔魚餅白蘿蔔蓉鍋
和牛料理 Japanese Wagyu Beef 日本和牛	鹿児島和牛山葵炙焼き Grilled Japanese Kagoshima Wagyu Beef and seasonal vegetables with wasabi teriyaki sauce 鹿児島和牛扒、時令雜菜配特色芥末照燒汁
天婦羅 Tempura 天婦羅	ずわい蟹 安納芋 百合根 Snow crab leg, annou sweet potato and lily bulb 松葉蟹腳、安納番薯及百合
お食事 Rice Dish 主食	蟹雑炊 香の物 Hokkaido crab congee and Japanese pickles 日式北海道蟹粥、日式鹹菜
水菓子 Dessert 甜品	安納芋プリン 黒糖アイス Annou sweet potato pudding with black sugar ice cream 安納番薯布甸配黑糖雪糕



所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費 All prices are in MOP and are subject to a 10% service charge