

MIZUMI 泓

鐵板燒套餐 Teppanyaki Set 鉄板焼セット

一位用
per person
御一人前

MOP
890

鐵板燒套餐 Teppanyaki set 鉄板焼セット

是日精選前菜
Chef's selected appetizer
本日の前菜

帶子醬油牛油燒
Scallop with soy sauce butter
活帆立貝の醤油バター

澳洲和牛牛柳(80克)
Australian wagyu beef tenderloin (80g)
豪州産和牛ヒレ(80g)

蒜蓉炒飯
Chef's special garlic fried rice
シェフ特製ガーリックライス

是日甜品
Chef's selected dessert
本日のデザート

MIZUMI 泓

鐵板燒套餐 Teppanyaki Set 鉄板焼セット

一位用
per person
御一人前

MOP
1,890

特級鐵板燒套餐 Deluxe teppanyaki set 鉄板焼セット「特上」

是日季節時菜
Chef's selected vegetables
本日の野菜

龍蝦配蒜蓉牛油
Lobster with garlic butter sauce
活伊勢海老、ガーリックバターソース

季節時菜拌鯉魚醬油汁
Seasonal vegetables in broth
お浸し

日本A4西冷和牛(80克)
Wagyu beef sirloin A4 (80g)
黒毛和牛サーロインA4 (80g)

蒜蓉炒飯
Chef's special garlic fried rice
シェフ特製ガーリックライス

是日甜品
Chef's selected dessert
本日のデザート

A4和牛套餐額外加澳門幣300
可升級為八重山A5和牛

Upgrade from A4 to Yaeyama A5 wagyu beef
for an additional MOP300 per set

A4和牛セットを追加料金MOP300
で八重山A5和牛に変更出来ます

MIZUMI 泓

鐵板燒套餐 Teppanyaki Set 鉄板焼セット

一位用
per person
御一人前

MOP
2,490

鮑魚龍蝦鐵板燒套餐 Abalone and lobster teppanyaki set 黒鮑 伊勢海老 鉄板焼セット

北海道鮑魚配鱈魚子醬
Hokkaido abalone with Kaluga Queen Beluga caviar
北海道産鮑、キャビアベルーガ

是日清湯
Chef's selected clear soup
和の済ましスープ

黑喉魚紫蘇配海膽汁
Roasted rosy seabass and shiso with sea urchin sauce
のどぐろの紫蘇ヤード、雲丹ソース

龍蝦配蒜蓉牛油
Lobster with garlic butter sauce
活伊勢海老、ガーリックバターソース

季節時菜拌鯉魚醬油汁
Seasonal vegetables in broth
お浸し

日本八重山A5和牛(80克)
Wagyu beef "Yaeyama" A5 (80g)
黒毛和牛“八重山郷里”A5 (80g)

毛蟹飯
Earthen pot cooked hairy crab rice
毛蟹土鍋御飯

是日甜品
Chef's selected dessert
本日のデザート