

TENMASA

天政

お座敷天婦羅

天政は、本店である東京天政の味をマカオに伝えます。

フォーブス五ツ星、ミシュラン推奨を獲得し、天ぷらの愛好家なら是非とも訪れて頂きたいお店です。

天ぷらの技術は、揚げ手の長年に渡る修練の積み重ねの賜物であり、直感と正確さが求められます。

料理人として25年の経験を持ち、天政東京で10年を過ごした野口武則料理長は、食材の揚がる音を聴くことで、天ぷらを完成させると言います。

野口料理長を中心とした経験ある厨房チームに加え、日本から週5日以上空輸で食材を調達することで、季節に応じた最高の食材を使用し、天ぷらを始めとした本物の日本料理を提供致します。

榮獲《福布斯》五星級米芝蓮推介的「天政」源自譽滿日本東京的餐廳總店,承傳正宗的天婦羅烹飪法,用心為您呈獻必嚐之天婦羅料理。

欣賞精益求精、盡善盡美的主廚以嚴謹態度和精準手法即席炮製頂級天婦羅料理,是味覺與視覺的雙重享受,尤其由擁有25多年經驗的野口總廚(包括於東京總店任職10年)主理,更是精緻極品佳餚。

特意每週分五次從日本進口新鮮食材,總廚野口武則先生和他的專業團隊,嚴選當季最佳食材製作讓人讚歎的天婦羅和日本料理,將食材的鮮美發揮到極致,完美上桌。

Forbes 5-Star and MICHELIN recommended Tenmasa, the Macau outpost of the landmark Tenmasa Tokyo, is a must-do dining experience for Tempura connoisseurs.

The art of tempura making is intuitive and a testament to the chef's dedication, discipline and precision. Master Chef Takenori Noguchi with more than 25 years of experience, including 10 years at Tenmasa Tokyo, literally listens for the "sound of cooking" for perfect tempura.

With ingredients flown in from Japan at least 5 times a week, Chef Takenori Noguchi and his culinary team take advantage of the season's best offerings to serve tantalizing tempura and Japanese cuisine cooked to perfection.

我が社のサステナブルな水産物購入ガイドラインでは、海洋管理協議会(MSC)、水産養殖管理協議会(ASC)、グローバル水産養殖同盟一(BAP)、グローバルG.A.P水産養殖認証及び、その他の国際機関によって認証された水産物を優先しております。

また食品廃棄の削減に積極的に取り組み、お持ち帰り用の包装材に使い捨てプラスチックの代替品をご提供しております。

そして我々はケージフリー卵のみ使用するように積極的に取り組んでいます。



#### ベジタリアン

肉やシーフードを含まれない

我們的可持續海產選購優先考慮經過國際機構認證的海鮮,包括MSC海洋管理委員會、ASC水產養殖管理委員會、GAA全球水產養殖聯盟一BAP最佳水產養殖規範、GLOBAL G.A.P.水產養殖驗證及其他標準。

我們積極減少食物浪費,以一次性塑膠替代品為外帶包裝,以降低碳足跡。

我們已全面使用走地雞蛋。



#### 素食

不含肉類或海鮮

Our sustainable sourcing guidelines for seafood prioritize seafood certified by international bodies such as MSC, ASC, Global Aquaculture Alliance (BAP), the GLOBAL G.A.P Aquaculture Certification and other standards.

We actively work to reduce our food waste and offer alternatives to single-use plastic for takeaway packaging.

We are committed to using 100% free-range eggs exclusively.



#### Vegetarian

Contains no meat or seafood

## 酒肴

小食 Delicacies

- ✦ **日本枝豆 Edamame - 60**  
 日本枝豆  
 Boiled Green Soy Beans with Salt
- ✦ **日本川海老の唐揚げ Kawaebi Karaage - 120**  
 香炸日本小河蝦  
 Deep-fried Japanese River Shrimp with Salt
- ✦ **白魚唐揚げ Shirauo Karaage - 100**  
 香炸白飯魚  
 Deep-fried Ice Fish with Salt
- ✦ **エイヒレ炙り Eihire Aburi - 150**  
 燒魔鬼魚乾  
 Grilled Stingray Fin
- ✦ **冬野菜ゼリー寄せ 雲丹 黄身酢 - 160**  
**Yasai Jelly**  
 冬季蔬菜啫喱配海膽, 味噌醋汁  
 Winter Vegetables Jelly with Sea Urchin and Miso  
 Vinegar Sauce
- ✦ **北海道十勝牛たたき Beef Tataki - 380**  
 炙烤北海道十勝牛肉他他  
 Semi-seared Sliced Hokkaido Tokachi Beef Tataki with Condiment
- ✦ **日本産A5和牛刺し身 Wagyu Sashimi - 680**  
 日本A5和牛刺身配柑橘汁  
 Sliced Raw Japanese A5 Wagyu Beef with Citrus Sauce
- ✦ **カリフラワー摺り流し 甘海老 ぶぶあられ - 130**  
**Surinagashi**  
 冰鎮椰菜花湯配甜蝦, 脆米  
 Chilled Cauliflower Pureed Soup with Sweet Shrimp and  
 Rice Cracker
- ✦ **鮫肝旨煮 Ankimo - 220**  
 慢煮鮫鱈魚肝  
 Slow-cooked Monk Fish Liver
- ✦ **温かいお浸し 叩き長芋 Ohitashi - 100**  
 煨煮冬季蔬菜配淮山蓉  
 Simmered Winter Vegetables with Grated Yam
- ✦ **牛蒡チップス 青海苔粉 Gobo Chips - 80**  
 炸牛蒡配海苔粉  
 Burdock Chips with Seaweed Powder
- ✦ **寒鰯 ちりめんじゃこ 冬野菜 山椒ドレッシング - 320**  
**Buri Salad**  
 鰯魚片, 乾銀魚仔及冬季蔬菜沙律配山椒汁  
 Sliced King Yellowtail, Dried Young Sardine and Winter  
 Vegetables with Sansho Pepper Dressing

## サラダ

沙律 Salad

- ✦ **日本豆腐サラダ Tofu Salad - 150**  
 日本豆腐沙律配生海藻沙律醬  
 Japanese Bean Curd Salad with Seaweed Dressing

✦ 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish
 ✦ ベジタリアン 素食 Vegetarian

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。  
 請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。  
 Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

## 焼物

燒烤 Grilled

### 牛舌奉葉焼き Gyutan Hoba-yaki - 200

朴葉赤味噌燒牛舌

Grilled Beef Tongue with Homemade Red Miso Sauce  
on Hoba Leaf

### 寒鰯と聖護院大根の柚子味噌焼き - 320

Buri Yuzu Miso-yaki

香烤鰯魚及京都蘿蔔配柚子味噌

Grilled King Yellowtail and Kyoto Horse Radish with  
Yuzu Miso Sauce

### 銀鱈西京焼き Gindara Saikyo-yaki - 280

銀鱈魚西京燒

Grilled Cod Fish with Miso Sauce

### 燒き喜知次 雲丹 生海苔餡 Kinki Uni - 680

燒喜知次魚及海膽配海苔醬

Grilled Kinki Fish with Sea Urchin and  
Fresh Seaweed Sauce

### 金目鯛鱗焼き 醤油麴添え Kinmedai Uroko-yaki - 380

鹽燒金目鯛配醬油麴蠶

Grilled Crispy Alfonsino with Rice Malt Soy Sauce

### 日本産A5和牛ステーキ 柚子味噌ソース/ にんにく醤油 - 980 / 150g 1,480 / 250g

A5 Wagyu Beef Steak

日本A5和牛扒配柚子味噌及特色蒜蓉醬

Grilled Japanese A5 Wagyu Beef Steak with Yuzu Miso  
and Garlic Soy Sauce

### 日本産A5和牛北海道雲丹包み焼き - 980

Wagyu Uni Tsutsumi-yaki

燒北海道海膽日本A5和牛卷

Grilled Japanese A5 Wagyu Beef Wrapped with  
Hokkaido Sea Urchin

季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish 料理長お勧め 主廚推介 Chef's Recommendation

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。

請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。

Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

## 温物

熱食 Hot Dishes



### 揚げ出し豆腐 Agedashi Tofu - 85

炸日本豆腐伴天婦羅汁

Deep-fried Japanese Bean Curd with  
Tempura Sauce and Condiment

### 地鶏竜田揚げ Jidori Tatsuta Age - 180

香炸雞肉

Deep-fried Marinated Chicken

### フォアグラの治部煮 Jibuni - 250

香煎鵝肝配時蔬伴蒜醬汁

Pan-fried Foie Gras and Vegetables with Garlic Teriyaki Sauce

### 北海道白豚ひれかつ Hire-katsu - 280

吉列北海道白豚肉柳

Deep-fried Hokkaido White Pork Tenderloin with Bread Crumb

### ❁ 冬の茶碗蒸し 鱈白子 蟹身 いくら - 220

Fuyu Chawanmushi

冬季茶碗蒸 - 鱈魚白子, 蟹肉與三文魚子

Winter Steamed Egg Custard - Cod Shirako, Crab Meat and  
Salmon Roe

### ❁ 冬の土瓶蒸し 冬牡蠣 平目 海老 蕪 - 250

Fuyu Dobinmushi

冬季土瓶蒸 - 冬季生蠔, 左口魚, 竹蝦, 京都圓蘿蔔

Winter Dobinmushi Soup - Winter Oyster, Flounder, Bamboo  
Prawn and Kyoto Turnip in Earthen Pot

### ❁ 冬牡蠣蕪蒸し 酢橘餡 Kaki Kabura-mushi - 180

蘿蔔蒸冬季生蠔

Steamed Oyster Filled Grated Turnip Dressed with  
Sudachi Lime Sauce

### ❁ 鱈白子と鱈の小鍋仕立て Shirako Nabe - 380

鱈魚白子與鱈魚小鍋

Cod Shirako, Cod Fish and Vegetables with  
Dashi Soup in Petit Nabe

### ❁ 鴨治部煮 Kamo Jibuni - 240

治部煮鴨胸肉及冬季蔬菜

Simmered Duck Breast and Winter Vegetables in Soy  
Dashi Broth

❁ 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish



ベジタリアン 素食 Vegetarian

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。

請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。

Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

## お刺身(3貫)

刺身(3件) Sashimi (3 Pieces)

**赤貝(1尾) - 150**

赤貝(一件)  
Ark Shell Clam (1 Piece)

**あおり烏賊 - 300**

青利魷魚  
Big Fin Squid

**甘海老(5尾) - 260**

甜蝦(五件)  
Sweet Shrimp (5 Pieces)

 **平目薄造り - 380**

薄切左口魚  
Thin-sliced Flounder

**帆立貝 - 220**

帶子  
Scallop

**雲丹 - 850**

海膽  
Sea Urchin

 **鯖 - 260**

鯖魚  
Spanish Mackerel

**本鯖とろ - 580**

藍鯖吞拿魚腩  
Bluefin Tuna Belly

**本鯖赤身 - 260**

藍鯖吞拿魚背  
Bluefin Tuna Loin

**お刺身4種盛り合わせ - 480**

精選刺身拼盤(四款)  
Sashimi Selection (4 Kinds)

 **寒鰯 - 290**

鰯魚  
King Yellowtail

**お刺身6種盛り合わせ - 1,380**

精選刺身拼盤(六款)  
Sashimi Selection (6 Kinds)

**金目鯛 - 300**

金目鯛  
Alfonsino

 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。  
請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。  
Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

## 天婦羅

天婦羅 Tempura

**まき海老** - 60

竹蝦

Maki Prawn

**帆立貝海苔巻き** - 100

帶子紫菜卷

Scallop Wrapped with Nori Seaweed

**ずわい蟹** - 120

松葉蟹腳

Snow Crab Leg

**あおり烏賊** - 200

青利魷魚

Big Fin Squid

 **鮑肝ソース** - 280

鮑魚配鮑魚肝汁

Abalone with Abalone Liver Sauce

 **きす** - 170

沙追魚

Japanese Whiting

**金目鯛** - 170

金目鯛

Alfonsino

**白海老** - 160

水晶蝦

Crystal Shrimp

 **鯖** - 140

鯖魚

Spanish Mackerel

 **冬牡蠣** - 時価 / Market Price / 時價

冬季生蠔

Winter Oyster

 **真鱈白子** - 180

鱈魚白子

Cod Shirako

 **香箱蟹** - 380

香箱蟹

Female Snow Crab

 **冬のかき揚げ- 白子、ずわい蟹、帆立貝、百合根、三つ葉** - 380

冬季炸餅 - 鱈魚白子, 松葉蟹, 帶子, 百合, 三葉

Winter Kakiage Tempura - Cod Shirako, Snow Crab, Scallop, Lily Bulb and Mitsuba Leaf Tempura Cake

**穴子** - 260

星鰻

Conger Eel

**車海老** - 200

大蝦

Kuruma Prawn

 **雲丹** - 300

海膽

Sea Urchin

**伊勢海老** - 880 / 300g

伊勢龍蝦

Japanese Spiny Lobster

 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish  料理長お勧め 主廚推介 Chef's Recommendation

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。

請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。

Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

## 天婦羅

天婦羅 Tempura

🌿 **大葉** - 30  
紫蘇葉  
Perilla Leaf

🌿 **茄子** - 50  
茄子  
Eggplant

🌿 **じゃがいも** - 50  
北海道薯仔  
Hokkaido Potato

🌿 **ししとう** - 30  
青椒仔  
Green Pepper

🌿 **舞茸** - 50  
舞茸  
Oyster Mushroom

🌿 **マッシュルーム** - 60  
白菌菇  
Japanese White Mushroom

🌿 **小玉葱** - 30  
小洋蔥  
Baby Onion

🌿 **さつま芋** - 60  
番薯  
Sweet Potato

🌸🌿 **カリフラワー** - 40  
椰菜花  
Cauliflower

🌸🌿 **長芋** - 30  
山藥  
Mountain Yam

🌿 **南瓜** - 50  
南瓜  
Pumpkin

🌸🌿 **山芋** - 40  
山藥腐皮卷  
Grated Yam Wrapped with  
Bean Curd Skin

🌿 **紅芯大根** - 30  
大紅色蘿蔔  
Red Horse Radish

🌿 **蓮根** - 60  
蓮藕  
Lotus Root

🌸🌿 **海老芋** - 40  
日本海老芋頭  
Shrimp Taro

🌿 **餅** - 40  
年糕  
Rice Cake

🌸🌿 **百合根** - 60  
百合根  
Lily Bulb

🌸🌿 **ぼろ葱** - 40  
韭蔥  
Thick Leek

🌿 **椎茸** - 100  
日本冬菇  
Shiitake Mushroom

🌸 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish    🌿 ベジタリアン 素食 Vegetarian

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。  
請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。  
Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

TENMASA

天政

お座敷天婦羅

野口料理長が産地に出向き、厳選した秋田県横手市産天政澳門米をご賞味ください。

【天政澳門米 品種名:めんこいな】

一粒一粒が大きくて丸く、香りに優れ、粘りが少なく食味があっさりとしていて、さわやかな食感が特徴的です。

【天政澳門米 こだわり】

天政澳門米は「栽培」という育て方を実践しています。稲の株と株との間を通常の2倍となる30cmまで広げて植え付けしています。稲1株1株が、太陽光の恵みをしっかりと浴び、米の1粒1粒に栄養がいきわたります。

四季の変化に富んだ横手市の環境が美味しいお米を育みます。

細品農夫特別為澳門天政而栽種的稻米，由此開啟味蕾盛宴。

野口主廚親赴日本享負盛名的秋田縣橫手市稻米優秀產地，精心挑選米種，成就非凡米飯品質。

【澳門天政米品種名為「可愛米MENKOINA」】

每顆米粒又大又圓，香氣極佳而黏度低，口味清淡，煮成米飯後口感清爽，帶來獨特嚐味體驗。

【澳門天政米的生產承諾】

澳門天政米採用稀疏種植法，稻株間距擴大至30厘米，為正常距離的兩倍。如此一來，每一株稻子皆沐浴陽光祝福，充分分配營養至每一顆米粒。

橫手市位處高緯度，四季分明，年雨量高，全年日夜溫差大，土壤肥沃、水質優良，如此得天獨厚，自然產出最美味的稻米。

Please enjoy the Tenmasa Macau rice, carefully selected by Chef Noguchi himself who visited to the production area, from Yokote City, Akita Prefecture.

[Tenmasa Macau Rice - MENKOINA]

Each grain is large and round, with excellent aroma, low viscosity, light taste and refreshing texture.

[Tenmasa Macau Rice: Commitment to Production]

Tenmasa Macau Rice is grown using sparse planting methods. The distance between rice plants expanded to 30 centimeters, twice the normal distance. In this way, every rice plant is blessed by the sun, and nutrients are distributed into every grain.

Yokote City's environment, with its rich seasonal changes, produces delicious rice.

## お食事

主食 Rice & Noodles

 **うなぎ天婦羅の石焼きごはん - 280**

**Unagi Ishiyaki**

鰻魚天婦羅石鍋飯

Eel Tempura with Rice in Stone Bowl

 **天政天井一大海老2尾、魚介1種、野菜3種 - 280**

**Tenmasa Tendon**

天政天婦羅飯

大蝦兩隻, 海鮮一款, 蔬菜三款

Tenmasa Tempura Rice – 2 Tiger Prawns, 1 Kind of Seafood and 3 Kinds of Vegetable with Homemade Sauce

**北海道十勝牛ステーキ丼 - 280**

**Hokkaido Tokachi Beef Steak Don**

蒜香北海道十勝牛扒飯

Pan-seared Hokkaido Tokachi Beef Rice with Garlic Chips and Teriyaki Sauce

**鰻重 Unajyu - 340**

鰻魚飯

Grilled Eel Rice with Sweet Soy Sauce

**ざる稲庭うどん / ざる蕎麦 - 80 / 120**

**Zaru Udon / Zaru Soba**

冷稻庭烏冬 / 冷蕎麥麵

Cold Inaniwa Udon Noodles or Soba Noodles

 **野菜讃岐うどん Yasai Sanuki Udon - 100**

蔬菜讃岐烏冬

Hot Sanuki Udon Noodles Soup with Vegetables

**北海道十勝牛讃岐うどん - 240**

**Hokkaido Tokachi Beef Sanuki Udon**

北海道十勝牛蔬菜讃岐烏冬

Hot Sanuki Udon Noodles Soup with Hokkaido Tokachi Beef and Vegetables

**鍋焼き天婦羅うどん Nabeyaki Udon - 220**

鍋焼天婦羅烏冬

Hot Udon Noodles Soup with Prawn Tempura, Fish Cake and Egg in Petit Nabe

 **真鱈白子天婦羅と金目鯛の石焼き雑炊 - 280**

**Shirako Ishiyaki Zousui**

鱈魚白子天婦羅與金目鯛石鍋粥

Cod Shirako Tempura and Alfonsino Porridge Served in Stone Bowl

 **香箱蟹天政米釜飯 Kani Kamameshi - 420**

香箱蟹釜飯

Female Snow Crab Rice in Cast Iron

 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish  料理長お勧め 主廚推介 Chef's Recommendation  ベジタリアン 素食 Vegetarian

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。

請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。

Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

## デザート

甜品 Desserts

### おしるこ Oshiruko - 60

紅豆甜湯年糕

Sweet Red Bean Soup with Grilled Rice Cake

### 柚子豆乳ムース Yuzu Mousse - 100

柚子豆漿慕斯

Yuzu Soya Milk Mousse

### 👩 さつま芋の天婦羅アイスクリームのせ Imo Ice Cream - 100

番薯天婦羅伴雪糕

Sweet Potato Tempura with Ice Cream

### 👩 葛きり Kuzukiri - 100

葛絲涼粉伴沖繩黑糖漿

Kuzu Starch Noodles with Okinawa Black Sugar Dip

### 👩 アイスクリーム天婦羅 あずき、黄粉、黒蜜、抹茶添え Ice Cream Tempura - 120

雪糕天婦羅配紅豆蓉，黃豆粉，黑糖及綠茶粉

Ice Cream Tempura with Sweet Red Bean, Soy Bean Powder, Black Sugar Syrup and Green Tea Powder

### 日本静岡メロン Melon - 220

日本静岡蜜瓜

Japanese Shizuoka Melon

### 👩 料理長お勧め 主廚推介 Chef's Recommendation

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。

請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。

Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.