

旧正月 花火 おまかせ
「天政」 賀歳煙花和食晩膳
CHINESE NEW YEAR FIREWORKS OMAKASE DINNER

2026.02.19, 23 | 2026.03.03

先付 前菜 Appetizer

胡麻豆腐揚げ出し ずわい蟹餡
炸胡麻豆腐・松葉蟹醬

Deep-fried Sesame Bean Curd Dressed in Snow Crab Meat Sauce

椀物 湯 Soup

煮穴子 聖護院大根 柚子 雲椀
慢煮星鰻・京都蘿蔔・柚子皮鰹魚汁

Slow-cooked Conger Eel, Kyoto Radish, Yuzu Skin, Ichiban Dashi Broth

刺身 刺身 Sashimi

本鮪 鯖たたき
藍鰭吞拿魚・火焰鯖魚

Blue-fin Tuna, Broiled Spanish Mackerel

天婦羅 天婦羅 Tempura

才巻き海老 きす 雲丹 鮑 百合根 菜の花 さつま芋
竹蝦・沙追魚・海膽・鮑魚・百合根・油菜花・番薯

Maki Prawn, Japanese Whiting, Sea Urchin, Abalone
Lily Bulb, Nanohana Broccoli, Sweet Potato

お食事 主食 Main

かき揚げ 又は うなぎ天婦羅石焼ご飯
天婦羅海鮮野菜餅 或 鰻魚天婦羅石鍋飯

Vegetables and Seafood Tempura Cake

Or

Eel Tempura with Rice in Stone Bowl

甘味 甜品 Dessert

葛切り 沖縄黒糖黒蜜
葛絲涼粉配沖縄黒糖漿

Kuzu Starch Noodles, Okinawa Black Sugar Dip

每位 1,580 Per Person

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。

如閣下有任何食物過敏或餐飲限制，請提前告知我們的服務員。所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費。

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