

TENMASA

お座敷天婦羅
天政

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日以上以上の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
-  **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
- 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
-  **蛍烏賊と春野菜の木の芽ジュレ** - 180
Hotaru-Ika Haru-Yasai
螢光魷魚與春季蔬菜配山椒汁
Firefly Squid and Spring Vegetables with Sansho Pepper Sauce
-  **桜鯛と菜の花の塩昆布和え Tai Shio-kombu** - 240
春季鯛魚片拌菜花配昆布
Sliced Spring Seabream and Nanohana Broccoli with Umami Seaweed
-  **桜鱒春きゃべつ博多押し 黄身酢 からすみ** - 150
Masu Cabbage Hakata
千層春季椰菜與煙熏鱒魚配蛋黃醋汁
Layered Spring Cabbage and Smoked Sakura Trout with Egg Yolk Vinegar Sauce
- 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
-  **春野菜サラダ 桜海老 温泉卵 蛤じゅれ** - 280
和風玉葱ドレッシング
Haru Salad
櫻花蝦，溫泉蛋，蜆啫喱與春季椰菜配洋蔥汁
Poached Spring Cabbage with Soft-boiled Egg, Sakura Shrimp, Clam Jelly and Onion 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

👨‍🍳 銀鱈西京焼き Gindara Saikyo-yaki - 280

銀鱈魚西京燒

Grilled Cod Fish with Miso 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

👨‍🍳 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和牛扒伴柚子味噌及特色蒜蓉汁

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

🌸👨‍🍳 焼き梭子魚 雲丹 生海苔餡 Kamasu Uni - 480

燒梭子魚配海膽及海苔醬

Grilled Barracuda with Sea Urchin and Fresh Seaweed Sauce

🌸 焼きぎんぎ 道明寺 蛤餡かけ Kinki Yaki - 420

烤喜知次魚與道明寺糯米饅頭配沙白醬

Grilled Kinki Fish and Doumyouji Rice Dumpling with Clam Sauce

🌸 桜鱈 木の芽味噌焼き Masu Kinome-Yaki - 280

香烤櫻鱈魚配山椒味噌

Grilled Sakura Trout with Sansho Pepper Miso

🌸 焼き和牛 筍 新じゃが芋饅頭 旨味餡 - 460

Wagyu Umami-An

香煎A5和牛，竹筍，炸薯仔球配鮮味汁

Pan-fried A5 Wagyu Beef, Bamboo Shoot and Deep-fried Mashed Potato with Umami Sauce

🌸 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 - 280

香煎鵝肝配時蔬伴甜蒜汁
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

北海道白豚旨煮 春野菜 生湯葉 - 260

Buta Kakuni
慢煮北海道白豚腩與春季蔬菜配鮮腐皮
Slow-cooked Hokkaido White Pork Belly and Spring Vegetables
with Fresh Bean Curd

新玉葱と金目鯛の小鍋仕立て - 380

Tamanegi Kinme Nabe
春季洋蔥與金目鯛魚鍋
Spring Season Onion and Alfonsino Nabe

春の茶碗蒸し 蛤 蛸 烏賊 菜の花 - 180

Haru Chawanmushi
春季茶碗蒸 - 螢光魷魚，蜆，菜花汁
Spring Steamed Egg Custard - Firefly Squid, Big Clam and
Nanohana Broccoli

春の土瓶蒸し 真鯛 車海老 筍 若芽 - 200

Haru Dobinmushi
春季土瓶蒸 - 真鯛魚，竹蝦，竹筍，海帶
Spring Dobinmushi Soup - Sea Bream, Prawn, Bamboo
Shoot and Seaweed in Earthen Pot

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.



刺身(3貫)

刺身(三件) Sashimi (3 Pieces)

赤貝(1尾) - 150

赤貝(一個)
Ark Shell Clam (1 Piece)

平政 - 180

黃鰻魚
Amber Jack

甘海老(5尾) - 260

甜蝦(五件)
Sweet Shrimp (5 Pieces)

鯛薄造り - 380

薄切鯛魚
Thin-sliced Sea Bream

帆立貝 - 220

帶子
Scallop

雲丹 - 850

海膽
Sea Urchin

本鮪赤身 - 260

藍鰭吞拿魚背
Bluefin Tuna Loin

本鮪とろ - 580

藍鰭吞拿魚腩
Bluefin Tuna Belly

金目鯛 - 300

金目鯛
Alfonsino

お刺身4種盛り合わせ - 480

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

あおり烏賊 - 300

青利魷魚
Big Fin Squid

お刺身6種盛り合わせ - 1,380

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

 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

鮑魚配鮑魚肝醬
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

 **鱈** - 140

鱈魚
Spanish Mackerel

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

 **桜海老** - 100

櫻花蝦
Sakura Shrimp

 **白魚** - 150

白飯魚
Ice Fish

 **螢烏賊** - 120

螢光魷魚
Firefly Squid

 **春のかき揚げ - 白魚、桜海老、筍、三つ葉** - 220

春季天婦羅炸餅 - 白飯魚，櫻花蝦，竹筍，三葉
Spring Kakiage -
Ice Fish, Sakura Prawn, Bamboo Shoot and
Mitsuba Leaf Tempura Cake

 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
- ✧ 舞茸 - 50
舞茸
Oyster Mushroom
- ✧ マッシュルーム - 60
白菌菇
Japanese White Mushroom
- ✧ ししとう - 30
青椒仔
Green Pepper
- ✧ さつま芋 - 60
番薯
Sweet Potato
- ✧ 新玉葱 - 60
洋蔥
Onion
- ✧ 小玉葱 - 30
小洋蔥
Baby Onion
- ✧ 南瓜 - 50
南瓜
Pumpkin
- ✧ 新ヤングコーン - 70
粟米仔
Young Corn
- ✧ 長芋 - 30
山藥
Mountain Yam
- ✧ 蓮根 - 60
蓮藕
Lotus Root
- ✧ あすばらがす - 80
蘆筍
Asparagus
- ✧ 紅芯大根 - 30
大紅色蘿蔔
Red Horse Radish
- ✧ 百合根 - 60
百合根
Lily Bulb
- ✧ 筍 - 50
竹筍
Bamboo Shoot
- ✧ 餅 - 40
年糕
Rice Cake
- ✧ 椎茸 - 100
日本冬菇
Shiitake Mushroom
- ✧ 山菜各種 - 60
山菜
Choice of Mountain Vegetables
- ✧ 茄子 - 50
茄子
Eggplant
- ✧ じゃがいも - 50
北海道薯仔
Hokkaido Potato

✧ 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

お座敷天婦羅
天政

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つさりとしていて、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「疎植栽培」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

🍣 天政天丼 - 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

🌸 桜鱒 筍 あすばらがすの天政米釜飯 - 320

Masu Kamameshi

鱒魚，竹筍與蘆筍天政米釜飯

Sakura Trout, Bamboo Shoot and Asparagus Cast Iron Rice

🌸 桜海老と白魚かき揚げの鮑蛤餡かけ石焼雑炊 - 350

Spring Seafood Stone Bowl Porridge

天婦羅櫻花蝦與白飯魚餅配鮑魚茨石鍋粥

Sakura Shrimp, Ice Fish Tempura Cake and Abalone Porridge in a Stone Bowl

🌸 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

柚子ゼリームース Yuzu Mousse - 100

柚子豆漿慕斯

Yuzu Soya Milk Mousse

👩 さつま芋のアイスクリームのせ Imo Ice Cream - 100

天婦羅番薯伴雪糕

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

天婦羅雪糕配紅豆蓉，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.

