

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 Gobo Chips - 80**
炸牛蒡配海苔粉
Burdock Chips with Seaweed Powder
-  **夏野菜ゼリー寄せ 胡麻クリームソース - 150**
Yasai Jelly
夏季蔬菜啫喱配芝麻醬
Assorted Summer Vegetables Jelly with Sesame 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
-  **鰻ざく Uzaku - 160**
燒鰻魚配柑橘汁
Grilled Eel with Condiments and Citrus Sauce
-  **水蛸 蓴菜 叩きおくら 生姜酢じゅれ Tako Okura - 180**
薄切八爪魚，蓴菜配秋葵蓉拌薑醋汁
Sliced Pacific Octopus, Water Shield and Minced Okra with
Ginger Vinegar Sauce
-  **とうもろこし摺り流し Chilled Corn Soup - 120**
日本玉米冷湯
Chilled Japanese Corn Soup
- 日本産A5和牛たたき Wagyu Beef Tataki - 580**
炙烤日本A5和牛他他
Semi-seared Japanese A5 Wagyu Beef Tataki with Garnish
- 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
-  **熊本味彩牛冷製しゃぶしゃぶサラダ - 280**
梅だしじゅれ
Beef Salad
涮涮熊本牛肉片沙律配梅子高湯醬
Kumamoto Ajisai Beef Shabu Style Salad with
Plum Dashi 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

🌸 甘鯛松笠焼き 雲丹 生海苔餡 Amadai Uni - 580

燒馬頭魚配海膽及海苔醬

Grilled Tilefish with Sea Urchin and Fresh Seaweed Sauce

🌸 太刀魚塩焼き 新じゃが芋ソース じゃが芋チップ - 320

Tachiuo Potato Sauce

鹽燒太刀魚配夏季薯仔醬

Grilled Hairtail Fish with Sea Salt and New Season Potato Sauce

🌸 加茂茄子 熊本味彩牛ロースト マスタード餡 - 380

Nasu Ajisai Beef

香煎熊本牛，炸京都茄子配芥末籽鮮汁

Pan-seared Kumamoto Ajisai Beef and Kyoto Eggplant with Mustard 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 Condiments

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-seared 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

夏の茶碗蒸し 雲丹 とうもろこし - 280

Natsu Chawanmushi

夏季茶碗蒸 — 海膽，玉米

Summer Steamed Egg Custard – Sea Urchin and Corn

夏の土瓶蒸し 鮑 とうもろこし真薯 蓴菜 - 200

Summer Dobinmushi

夏季土瓶蒸 — 鮑魚，玉米魚餅，蓴菜


Summer Dobinmushi – Abalone, Corn Fish Ball and
Water Shield with Dashi in Earthen Pot

穴子の蕪蒸し 蓴菜 銀鮠 - 220

Anago Kabura Mushi

蒸星鰻蘿蔔配蓴菜高湯汁

Steamed Conger Eel with Grated Radish, Water Shield and
Dashi Sauce

 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)

甘海老(5尾) - 260

甜蝦(五件)

Sweet Shrimp (5 Pieces)

帆立貝 - 220

帶子

Scallop

本鮪赤身 - 260

藍鰭吞拿魚背

Bluefin Tuna Loin

金目鯛 - 300

金目鯛

Alfonsino

あおり烏賊 - 300

青利魷魚

Big Fin Squid

平政 - 180

黃鰻魚

Amber Jack

羽太薄造り - 420

薄切日本石斑魚

Thin-sliced Japanese Grouper

雲丹 - 850

海膽

Sea Urchin

本鮪とろ - 580

藍鰭吞拿魚腩

Bluefin Tuna Belly

お刺身4種盛り合わせ - 480

精選刺身拼盤(四款)

Sashimi Selection (4 Kinds)

お刺身6種盛り合わせ - 1,380

精選刺身拼盤(六款)

Sashimi Selection (6 Kinds)



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

穴子 - 260

星鰻
Conger Eel

車海老 - 200

大蝦
Kuruma Prawn

 **雲丹** - 320

海膽
Sea Urchin

伊勢海老 - 880 / 300g


伊勢龍蝦
Japanese Spiny Lobster

 **鱧** - 150

海鰻
Pike Eel

 **稚鮎** - 100

香魚仔
Baby Sweet Fish

 **太刀魚** - 160

太刀魚
Hairtail Fish

 **甘鯛** - 200

馬頭魚
Tilefish

 **夏のかき揚げ - 鮑、雲丹、海老、三つ葉** - 480

夏日海鮮天婦羅餅 — 鮑魚，海膽，蝦，蔬菜
Kakiage Tempura -
Abalone, Prawn, Sea Urchin and Vegetables



























 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 |   あすпараがす - 80
蘆筍
Asparagus |
|  ししとう - 30
青椒仔
Green Pepper |  さつま芋 - 60
番薯
Sweet Potato |   日本ズッキーニ - 50
日本意大利青瓜
Zucchini |
|  小玉葱 - 30
小洋蔥
Baby Onion |  南瓜 - 50
南瓜
Pumpkin |   オクラ - 50
秋葵
Okra |
|  長芋 - 30
山藥
Mountain Yam |  蓮根 - 60
蓮藕
Lotus Root |   茗荷 - 50
薑芽
Japanese Pink Ginger |
|  紅芯大根 - 30
大紅色蘿蔔
Red Horse Radish |  百合根 - 60
百合根
Lily Bulb |   枝豆 - 70
日本枝豆
Green Soy Bean |
|  餅 - 40
年糕
Rice Cake |  椎茸 - 100
日本冬菇
Shiitake Mushroom |   とうもろこし - 70
玉米
Corn |
|  茄子 - 50
茄子
Eggplant |  マッシュルーム - 60
白菌菇
Japanese White 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

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「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

天婦羅鰻魚石鍋飯

Eel Tempura with Rice in Stone Bowl

🍷 天政天井 - 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

熊本味彩牛ステーキ丼 - 280

Ajisai Beef Steak Don

蒜香熊本牛扒飯

Pan-seared Kumamoto Ajisai Beef Rice with Teriyaki Sauce and Crisp Garlic

鰻重 Unajyu - 420

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

熊本味彩牛讃岐うどん - 260

Ajisai Beef Sanuki Udon

熊本牛肉蔬菜讃岐烏冬

Hot Sanuki Udon Noodles Soup with Kumamoto Ajisai 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

🌸 とうもろこしと鰻天婦羅の天政米釜飯 - 320

Corn Anago Kamameshi

玉米與天婦羅海鰻天政米釜飯

Corn and Pike Eel Tempura Cast Iron Rice

🌸 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.

