

T E N M A S A

天
改

お座敷天婦羅

秋の鰻料理
秋季鰻魚料理
AUTUMN EEL SPECIALTIES

09.17 – 11.10

鰻蒲焼き
蒲焼鰻魚

Grilled Eel with Sweet Soy Sauce

380

天政米釜飯 鰻天婦羅 銀杏 きのこと
鰻魚天婦羅・銀杏・野菌天政米釜飯

Eel Tempura, Ginkgo Nut, and Mushroom “Tenmasa Macau Rice” Kamameshi

320

鰻白焼きサラダ 山椒ドレッシング
焼鰻魚沙律配山椒沙律醬

Grilled Eel Salad with Sansho Pepper Vinaigrette

280

鰻かつ
吉列鰻魚

Breaded Eel Cutlet

260

鰻柳川小鍋
鰻魚牛蒡玉子迷你鍋

Yanagawa-style Eel and Burdock Root Petit Nabe with Egg

220

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.