

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めない

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



塩煎り銀杏 Shioiri Ginnan - 150

海鹽烤銀杏

Roasted Ginkgo Nuts with Sea Salt

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

Fresh Seaweed Dressing



秋の果物 椎茸 小松菜 白和え Shiraae - 150

秋季水果，冬菇，小松菜拌芝麻豆腐醬

Autumn Fruits, Shiitake Mushrooms, and Komatsuna with Sesame Tofu Sauce



生湯葉 生いくら掛け Yuba Ikura - 180

鮮腐皮配三文魚子

Fresh Tofu Skin with Salmon Roe



南瓜摺り流し 雲丹 Kabocha Surinagashi - 220

南瓜凍湯配海膽

Chilled Pumpkin Soup with Sea Urchin



鶏胸肉トリュフ蒸し トリュフ味噌 Tori Truffle Miso - 180

蒸黑松露雞肉卷配松露味噌醬

Steamed Chicken Truffle Roulade with Truffle Miso Sauce

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



富士サーモン 無花果サラダ

茸ドレッシング - 260

Fuji Salmon Salad

醋漬富士三文魚，無花果配野菌油醋汁

Fuji Salmon and Fig Salad with Mushroom Vinaigrette



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

❁ 焼き太刀魚 雲丹 生海苔餡 Tachiuo Uni - 580

燒太刀魚配海膽及海苔醬

Grilled Tachiuo with Sea Urchin and Nori Sauce

👨 銀鱈西京焼き Gindara Saikyo-yaki - 280

銀鱈魚西京燒

Grilled Marinated Cod Fish with Miso Sauce

熊本味彩牛 茸 トリュフ照焼ソース

Ajisai Beef Teriyaki - 380

香煎味彩牛，野菌配松露照燒汁

Pan-seared Kumamoto Ajisai Beef and Wild Mushrooms
with Truffle Teriyaki 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

❁ 秋刀魚梅紫蘇焼き Sanma Ume Shiso-yaki - 220

燒紫蘇秋刀魚配梅子漬

Shiso-wrapped Grilled Sanma with Pickled Plum

👨 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

❁ 鰯幽庵焼き Kamasu Yuuan-yaki - 360

柑橘醬油燒梭子魚配三文魚子

Yuzu-Shoyu Grilled Kamasu with Salmon Roe



❁ 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

❁ 秋の茶碗蒸し 生いくら - 150

Aki Chawanmushi

秋季茶碗蒸 — 三文魚子

Autumn Steamed Egg Custard – Salmon Roe

❁ 秋の土瓶蒸し Aki Dobinmushi - 180

秋季海鮮土瓶蒸 — 什錦海鮮與野菌

Autumn Dobinmushi Soup – Assorted Seafood and
Mushrooms in Earthen Pot

❁ 甘鯛蕪蒸し Amadai Kabura-mushi - 380

蒸甘鯛配蘿蔔蓉高湯汁

Steamed Amadai with Grated Daikon and Dashi Broth

❁ 胡麻豆腐と無花果の揚げ出し - 150

Goma Tofu Agedashi

炸芝麻豆腐配無花果特製鮮味汁

Crispy Sesame Tofu with Homemade Fig Umami Sauce

❁ 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.



刺身(3貫)

刺身(三件) Sashimi (3 Pieces)

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

黃鰺魚

Amber Jack

鮫鰈薄造り - 380

薄切鮫鰈魚

Thin-sliced Samegarei (Roughscale Flounder)

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)



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

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 - 時価 / Market Price / 時價

伊勢龍蝦

Japanese Spiny Lobster

🌸 秋のかき揚げ - 舞茸、しめじ、栗、海老、三つ葉 - 220

秋季天婦羅雜菇餅 — 舞茸，草菇，栗子，蝦，三葉

Autumn Kakiage - Maitake, Shimeji, Chestnut, Prawn, and Mitsuba

🌸 秋刀魚 - 120

秋刀魚

Sanma

🌸 いくら - 120

三文魚子

Salmon Roe



🌸 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

✧ ジャがいも - 50
北海道薯仔
Hokkaido Potato

✧ ししとう - 30
青椒仔
Green Pepper

✧ さつま芋 - 60
番薯
Sweet Potato

✧ エリンギ - 30
杏鮑菇
Eringi Mushroom

✧ 小玉葱 - 30
小洋蔥
Baby Onion

✧ 南瓜 - 50
南瓜
Pumpkin

✧ 銀杏 - 50
白果
Ginkgo Nut

✧ 長芋 - 30
山藥
Mountain Yam

✧ 蓮根 - 60
蓮藕
Lotus Root

✧ 栗 - 60
栗子
Chestnut

✧ 紅芯大根 - 30
大紅色蘿蔔
Red Horse Radish

✧ 百合根 - 60
百合根
Lily Bulb

✧ 無花果 - 50
無花果
Fig

✧ 餅 - 40
年糕
Rice Cake

✧ 椎茸 - 100
日本冬菇
Shiitake Mushroom

✧ 大黒しめじ - 100
京都巨型玉蕈菇
Kyoto Jumbo Shimeji

✧ 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 Vegetables 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 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

🌸 富士サーモン 生いくら 親子天政米釜飯 - 380

Ikura Fuji Salmon Kamameshi

焼富士三文魚，三文魚子天政米釜飯

Grilled Fuji Salmon and Ikura Kamameshi with Tenmasa Macau 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

豆乳ムースの和栗モンブラン Montblanc - 100

豆乳慕絲配栗子忌廉

Soya Milk Mousse with Japanese Chestnuts Cream

👩 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.

