

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.

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.

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

夕食のコースメニュー
Set Dinner

晚
市
套
餐

天婦羅 桜 - 1,080
天婦羅 桜
Tempura Set - Sakura

先付
前菜 Appetizer

天婦羅
天婦羅 Tempura
天婦羅9品
天婦羅九件
Tempura 9 Pieces

お食事
主食 Main Dish
かき揚げ
天婦羅海鮮蔬菜餅
Kakiage - Mixed Vegetable and
Seafood Tempura Cake

デザート
甜品 Dessert
利き酒 320
加配品味清酒體驗 320
Sake Pairing Experience Available for MOP 320

酒類はアルコール分1.2度以上になります。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。

酒精飲品の酒精濃度達1.2%以上。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。

The alcoholic beverages have an alcohol strength higher than 1.2% vol. 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.



夕食のコースメニュー
Set Dinner

晚
市
套
餐

天婦羅 秋 - 1,580
天婦羅 秋
Tempura Set - Autumn

先付
前菜 Appetizer

刺身
刺身 Sashimi

天婦羅
天婦羅 Tempura
天婦羅11品 天婦羅十一件 Tempura 11 Pieces

お食事
主食 Main Dish

かき揚げ
天婦羅海鮮蔬菜餅
Kakiage - Mixed Vegetable and
Seafood Tempura Cake

又は
或
Or

土瓶蒸し茶漬け ー 真鯛天婦羅 釜揚げしらす
土瓶蒸茶漬飯配真鯛天婦羅，小銀魚
Seabream Tempura and Crispy Baby Sardines
Over Rice with Dobinmushi Dashi Broth

デザート
甜品 Dessert

利き酒 320
加配品味清酒體驗 320
Sake Pairing Experience Available for MOP 320



酒類はアルコール分1.2度以上になります。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。

酒精飲品の酒精濃度達1.2%以上。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。

The alcoholic beverages have an alcohol strength higher than 1.2% vol. 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.