

酒肴  
Delicacies 小食

日本枝豆 **Edamame** - 60  
Boiled green soy beans with salt  
日本枝豆

お新香盛り合わせ **Oshinkou** - 90  
Assortment of Japanese pickles  
日式鹹菜拼盤

川海老の唐揚げ **Kawaebi karaage** - 100  
Deep-fried small shrimps with salt  
炸小河蝦

日本白魚唐揚げ **Shirauo karaage** - 100  
Deep-fried Japanese ice fish with salt  
香炸日本白飯魚配鹽

河豚味醂干し **Fugu mirin boshi** - 150  
Grilled dried sweet blowfish  
味醂河豚乾

もずくトマト **Mozuku tomato** - 150  
Mozuku seaweed and tomato in bonito flavor vinegar sauce  
水雲番茄配鯉魚醋汁

鰻ざく **Uzaku** - 160  
Grilled eel with condiments and sweet citrus sauce  
燒鰻魚配酸汁

🌸 鰻 酢の物 **Katsuo sunomono** - 160  
Broiled bonito sashimi with citrus sauce  
火炙鰻魚刺身配酸汁

🌸 あおり烏賊ときのこのたらこジュレ **Ika kinoko tarako jelly** - 220  
Bigfin reef squid and assorted mushrooms dressed with cod roe sauce  
墨魚雜菌配鱈魚子醬

鮪山掛け **Maguro yamakake** - 280  
Marinated bluefin tuna dressed with grated Japanese yam  
吞拿魚伴山芋蓉

豆腐サラダ **Tofu salad** - 180  
Bean curd, garden vegetables, seaweed and deep-fried spring roll with seaweed dressing  
豆腐沙律

🌸 秋刀魚秋野菜サラダ **Sanma salad** - 280  
Saury tempura and assorted autumn vegetable salad with sansho dressing  
秋刀魚天婦羅配秋季野菜沙律伴山椒醬

黒豚冷しゃぶサラダ **Kurobuta rei syabu salad** - 250  
Thin slices of boiled Japanese pork with garden vegetables and black sesame sauce  
冷製黒豚沙律

サーモンたたきサラダ **Salmon tataki salad** - 250  
Semi-broiled sliced salmon and garden vegetables with onion dressing and condiments  
半熟三文魚沙律



## 日本A5和牛 Japanese A5 Wagyu Beef 日本A5和牛

❁ 和牛 きのこと トリュフ鉄焼き **Wagyu kinoko toruffle kuwayaki** - 580 / 100g  
Pan-fried wagyu striploin and assorted mushrooms with truffle teriyaki sauce  
香煎和牛西冷伴雜菌配黑松露照燒汁

和牛 湯葉 すき煮 **Wagyu yuba sukiyaki** - 880  
Wagyu beef and fresh bean curd skin petit sukiyaki nabe  
和牛鮮腐皮壽喜燒鍋

和牛たたき **Wagyu tataki** - 880  
Semi-broiled wagyu beef with condiments  
日式半熟和牛

和牛刺し身 **Wagyu sashimi** - 880  
Sliced raw wagyu beef  
和牛刺身

和牛雲丹包み焼き **Wagyu uni tsutsumi yaki** - 1,080  
Grilled wagyu beef wrapped with sea urchin  
燒海膽和牛卷

フィレ肉とフォアグラの朴葉焼き **Tenderloin foie gras hoba yaki** - 980  
Grilled wagyu tenderloin and foie gras with miso sauce on hoba leaf  
朴葉石燒和牛柳及鵝肝伴麵豉醬

和牛ステーキ 柚子味噌ソース/にんにく醤油 **Wagyu steak** - 1,380 / 180g 1,980 / 300g  
Wagyu beef steak with yuzu miso sauce and garlic soy sauce  
和牛扒伴柚子麵豉汁及特色蒜蓉醬油

❁ 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish

所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費 All prices are in MOP and are subject to a 10% service charge



## 焼物

### Yakimono 燒烤

魚かま塩焼き サーモン / はまち - 120 / 178

#### Kama yaki salmon/yellowtail

Grilled salmon neck or yellowtail collar with salt and lemon  
鹽燒檸香三文魚或油甘魚魚餃

有機地鶏胡麻味噌照り焼き Tori gomamiso yaki - 180

Grilled organic chicken with sesame miso teriyaki sauce  
烤有機雞肉配胡麻麵鼓照燒汁

銀鱈西京焼き Gindara saikyo-yaki - 220

Marinated cod with miso sauce  
銀鱈魚西京燒

柔らか牛舌炙り 粒マスタードソース - 260

#### Gyutan Kuwayaki

Pan-fried slow-cooked beef tongue with mustard sauce  
煎慢煮牛舌伴芥末汁

鰻蒲焼き Unagi kabayaki - 320

Grilled eel with sweet soy sauce  
蒲燒鰻魚

🌸 鮪かま焼き Maguro kama yaki - 360

Grilled tuna neck with salt  
鹽燒鮪魚頭

🌸 金目鯛塩麴焼き 唐墨 Kinme shiokooji yaki - 320

Grilled marinated alfonsino with rice malt and dried mullet roe  
鹽麴燒金目鯛及烏魚子

🌸 のど黒うに焼き Nodoguro uni yaki- 420

Grilled blackthroat seaperch with sea urchin  
赤鮫海膽燒

## 温物

### Hot Dishes 熱食

揚げ出し豆腐 Agedashi tofu - 85

Deep-fried bean curd served with tempura sauce and condiments  
炸豆腐伴天婦羅汁

🌸 松茸六子茶碗蒸し Matsutake anago chawanmushi - 160

Steamed egg custard with matsutake mushroom and conger eel  
星鰻松茸茶碗蒸

有機地鶏竜田揚げ Jidori tatsuta age - 180

Deep-fried marinated organic chicken  
香炸有機走地雞

🌸 松茸土瓶蒸し Matsutake dobinmushi - 220

Steamed clear soup and matsutake mushroom served in an earthen pot  
松茸土瓶湯

🌸 茄子と蕪の炊き合わせ うに添え Nasu kabu takiawase uni soe - 280

Simmered eggplant and turnip with sea urchin  
燴茄子蕪薯伴海膽

フォアグラの治部煮 Jibuni - 280

Pan-fried foie gras and vegetables  
with sweet garlic soy sauce  
香煎鵝肝配時蔬伴甜蒜汁

黒豚 豚かつ Tonkatsu - 280

Deep-fried kurobuta pork cutlet coated  
with bread crumbs  
吉列黑豚扒

🌸 太刀魚ときのこの揚げ出し  
Tachiuo kinoko agedashi - 320

Deep-fried cutlass fish and  
assorted mushroom with amber sauce  
酥炸白帶魚配雜菌汁



天婦羅  
Tempura 天婦羅

小玉葱 - 30  
Pekoros  
小洋葱

ヤングコーン - 30  
Young corn  
粟米筍

エリンギ - 30  
Eryngii mushroom  
雞腿菇

大葉 - 30  
Shiso Leaf  
紫蘇葉

ししとう - 30  
Green pepper  
青椒仔

餅 - 30  
Rice cake  
年糕

銀杏 - 50  
Ginkgo nut  
白果

茄子 - 50  
Eggplant  
茄子

蓮根 - 60  
Lotus root  
蓮藕

舞茸 - 50  
Oyster mushroom  
舞茸

百合根 - 60  
Lily bulb  
百合

栗 - 60  
Chestnuts  
栗子

南瓜 - 60  
Nankin pumpkin  
南瓜

さつま芋 - 70  
Sweet potato  
番薯

あすばらがす - 70  
Asparagus  
蘆筍

大黒しめじ - 100  
Kyoto jumbo shimeji  
mushroom  
京都巨型玉蕈菇

椎茸 - 100  
Shiitake mushroom  
日本冬菇

❁ 松茸 - 時價/Market Price/時價  
Shiitake mushroom  
松茸

まき海老 - 70  
Maki prawn  
竹蝦

車海老 - 250  
Kuruma prawn  
大蝦

帆立貝海苔巻き - 100  
Scallop wrapped with dried  
seaweed  
帶子紫菜卷

ずわい蟹 - 130  
Snow crab leg  
松葉蟹腳

太刀魚 - 120  
Cutlass fish  
太刀魚

あおり烏賊 - 160  
Aori squid  
青利魷魚

きす - 160  
Japanese whiting  
沙追魚

めごち - 180  
Megochi flathead  
小牛鰵

穴子 - 200  
Conger eel  
星鰻

金目鯛 - 220  
Alfonsino  
金目鯛

うに海苔巻き - 280  
Sea urchin wrapped with  
dried seaweed  
海膽紫菜卷

❁ 秋のかき揚げ - 舞茸、しめじ、えりんぎ、栗、海老 - 180  
Kakiage tempura autumn - Deep-fried cake of mixed oyster  
mushroom, shimeji, eryngii, chestnuts and prawn  
秋季天婦羅雜菌餅(舞茸、草菇、雞髀菇、栗子、蝦)

❁ 真牡蠣 - 220  
Japanese oyster  
日本生蠔

ロブスター - 時価 / Market Price / 時價  
Lobster  
龍蝦

活鮑 - 時價/Market Price/時價  
Live abalone  
活鮑魚

たらば蟹 - 時價/Market Price/時價  
King crab  
鱈場蟹



お刺身  
Sashimi 刺身

サーモン - 180  
**Salmon**  
三文魚

帆立 - 250  
**Scallop**  
帶子

甘海老 - 200  
**Sweet shrimp**  
甜蝦

鰻 - 50  
**Grilled eel sushi**  
燒鰻魚壽司

真鯛 - 350  
**Sea bream**  
真鯛

はまち - 300  
**Yellowtail**  
油甘魚

平目 - 300  
**Flounder**  
左口魚

本鮪赤身 - 450  
**Bluefin tuna**  
吞拿魚背

縹鰯 - 350  
**Yellow jack**  
池魚王

ずわい蟹 - 60  
**Snow crab sushi**  
松葉蟹壽司

金目鯛 - 380  
**Alfonsino**  
金目鯛

いくら - 250  
**Salmon roe**  
三文魚子

牡丹海老 (三本) - 420  
**Botan shrimp (3 pieces)**  
牡丹蝦 (三件)

雲丹 - 720  
**Sea urchin**  
海膽

本鮪とろ - 880  
**Bluefin tuna belly**  
藍鰭吞拿魚腩

ロブスター - 時価 / Market Price / 時價  
**Lobster sashimi**  
龍蝦刺身

活鮑 - 時価 / Market Price / 時價  
**Live abalone sashimi**  
活鮑魚刺身

お刺身3種盛り合わせ - 380  
**Sashimi selection (3 types)**  
刺身拼盤 (三款)

お刺身5種盛り合わせ - 580  
**Sashimi selection (5 types)**  
刺身拼盤 (五款)



## お食事

### Rice & Noodles 主食

お茶漬け (海苔、うめ、鮭)

**Ocha-zuke laver / plum / salmon** - 120

Dried seaweed, pickled plum or grilled salmon with steamed rice in fish stock

紫菜 / 梅 / 三文魚茶漬飯

🌸 サーモン西京漬け天ばら御飯 とろろ いくら

**Salmon tenbara gohan** - 220

Marinated salmon tempura mixed with rice with grated yam and salmon roe

漬三文魚天婦羅淮山三文魚子散飯

かき揚卵とじ丼 **Tentojidon** - 250

Rice topped with egg and kakiage

炸海鮮雜菜餅蛋飯

豪州和牛天婦羅卵とじ丼 **Gyu tentojidon** - 300

Rice topped with Australian wagyu beef tempura with egg and onion

澳洲和牛天婦羅飯

豪州和牛ステーキ丼 **Wagyu steak don** - 300

Rice topped with Australian wagyu steak with garlic sweet soy sauce

澳洲和牛扒飯

うなぎ天婦羅の石焼きごはん **Unagi ishiyaki** - 300

Fried rice in a stone bowl served with eel tempura

鰻魚天婦羅石鍋飯

鰻蒲焼き丼 **Unadon** - 320

Rice topped with grilled eel and sweet blended soy sauce

鰻魚飯

海老天丼 - 車海老3本、野菜4種 **Ebi tendon** - 300

Rice topped with 3 kuruma prawn and 4 kinds of vegetables dipped in home-made sauce

炸大蝦飯 - 炸大蝦三隻、炸雜菜四款

ざる稲庭うどん / ざる蕎麦 **Zaru inaniwa udon / Zaru soba** - 100

Cold inaniwa udon or soba with tempura sauce

冷稻庭烏冬 / 冷蕎麥麵

野菜稲庭うどん / 野菜蕎麦 **Yasai inaniwa udon / Yasai soba** - 130

Hot inaniwa udon or soba with mixed vegetables

雜菜稻庭烏冬 / 雜菜蕎麥麵

石焼き天婦羅うどん **Ishiyaki udon** - 250

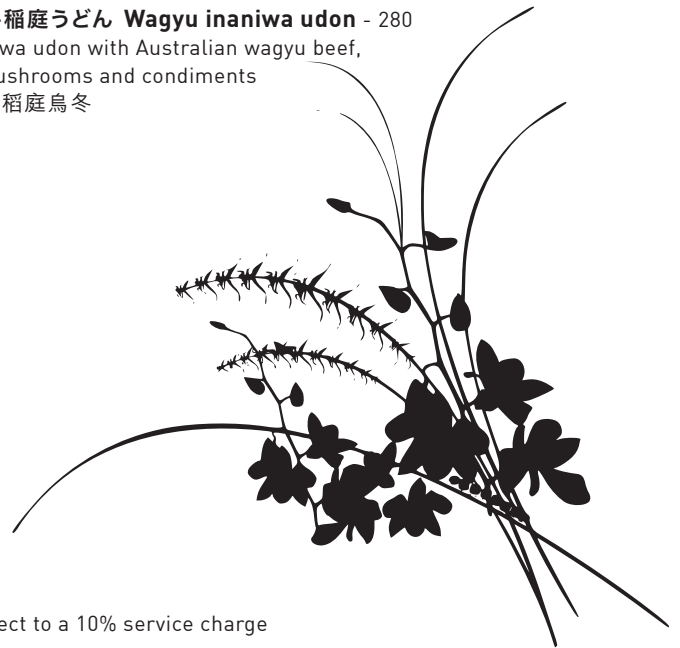
Udon in a stone bowl cooked with prawn and vegetable tempura cake in fish stock

雜菜蝦天婦羅餅石鍋烏冬

豪州和牛稲庭うどん **Wagyu inaniwa udon** - 280

Hot inaniwa udon with Australian wagyu beef, mixed mushrooms and condiments

澳洲和牛稻庭烏冬



## デザート Desserts 甜品

アイスクリーム 抹茶、バニラアイス、柚子 **Ice cream** - 50 (1 スcoop / per scoop / 每球)  
Green tea / vanilla / yuzu  
雪糕 - 綠茶 / 雲呢嚨 / 柚子

おしるこ **Oshiruko** - 80  
Baked rice cake with sweet red bean soup  
紅豆甜湯年糕

さつま芋のブランデーがけ **Imo brandy** - 90  
Caramelized sweet potato tempura with brandy  
拔蘭地番薯天婦羅

さつま芋のアイスクリームのせ **Imo ice** - 100  
Sweet potato tempura with ice cream  
番薯天婦羅伴雪糕

❁ 無花果甘露煮 バニラアイス **Ichijiku kanroni** - 120  
Slow-cooked sweetened fig with vanilla ice cream  
甘露煮無花果配雲呢嚨雪糕

❁ 栗あんみつ **Kuri anmitsu** - 120  
Chestnut sundae  
栗子新地

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  
Ice cream tempura with sweet red bean, soy bean powder,  
black sugar syrup and green tea powder  
雪糕天婦羅配紅豆蓉、黃豆粉、黑糖及綠茶粉

葛きり **Kuzukiri** - 140  
Kuzu starch noodles with black sugar dip  
葛絲涼粉伴沖繩黑糖漿

❁ 日本フルーツ 梅酒ジュレ **Fruits ume jelly gake** - 220  
Japanese fruits dressed plum wine jelly  
日本鮮果配梅酒啫喱

❁ 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish

所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費 All prices are in MOP and are subject to a 10% service charge

