

Set Dinner  
晚市套餐

夕  
食  
の  
コ  
ー  
ス  
メ  
ニ  
ュ  
ー

## 天麩羅コース 竹 - 680

### Take Tempura Set

#### 竹套餐 - 天婦羅御飯

先付け  
Appetizer 前菜

料理長御任せ  
Chef's selection  
廚師精選

天婦羅  
Tempura 天婦羅

巻き海老2本、魚介3種、野菜3種  
2 maki prawn, 3 kinds of seafood, 3 kinds of vegetables  
炸竹蝦兩隻、炸海鮮三款、炸雜菜三款

お食事  
Main Dish 食事

かき揚げ 白御飯、天丼、だし天茶、天ばら、にゅう麺より一品、お味噌椀、香の物  
Kakiage - mixed vegetables and seafood tempura cake served with  
your choice of steamed rice / tendon / tenbara  
served with miso soup and Japanese pickles / tencha / nyumen and Japanese pickles  
炸海鮮雜菜餅伴白飯 / 天婦羅飯 / 炸海鮮雜菜餅散飯配麵豉湯及日式鹹菜  
或茶漬飯 / 溫素湯麵配日式鹹菜

水菓子  
Dessert 甜品

アイスクリーム  
Ice cream  
雪糕



Set Dinner  
晚市套餐

夕  
食  
の  
コ  
ー  
ス  
メ  
ニ  
ュ  
ー

松コース - 880  
Matsu set 松套餐

酒ペアリング with Sake Pairing 配以特選日本清酒 - 1,180

先付け  
Appetizer 前菜

料理長御任せ  
Chef's selection  
廚師精選

秘藏梅酒  
Hisou Umeshu

お刺身  
Sashimi 刺身

料理長お任せ お刺身3種盛  
3 kinds of sashimi [Chef's selection]  
刺身三款 (廚師精選)

八海山純米吟醸  
Hakkaisan

天婦羅  
Tempura 天婦羅

巻き海老2本、季節の魚介2種、季節の野菜4種  
2 maki prawn, 2 kinds of seasonal seafood,  
4 kinds of seasonal vegetables  
炸竹蝦兩隻、炸時令海鮮兩款、炸時令雜菜四款

銀嶺立山  
Ginrei Tateyama

お食事  
Main Dish 食事

かき揚げ 白御飯、天井、だし天茶、天ばら、  
にゅう麺より一品、お味噌椀、香の物  
Kakiage - fried mixed vegetables and seafood served with  
a choice of steamed rice, tendon or tenbara  
with miso soup and Japanese pickles;  
or tencha or nyumen and Japanese pickles  
炸海鮮雜菜餅伴白飯 / 天婦羅飯 / 炸海鮮雜菜餅散飯配麵豉湯及日式鹹菜  
或茶漬飯 / 溫素湯麵配日式鹹菜

真澄 柚子酒  
Nanbubijin Ginka

水菓子  
Dessert 甜品

本日の水菓子  
Today's dessert  
是日甜品



Set Dinner  
晚市套餐

夕  
食  
の  
コ  
ー  
ス  
メ  
ニ  
ュ  
ー

## 春の天婦羅セット - 1,280

### Spring Tempura Set

#### 春季天婦羅套餐

先付け  
Appetizer 前菜

料理長御任せ  
Chef's selection  
廚師精選

お刺身  
Sashimi 刺身

お刺身3種盛(料理長お任せ)  
3 kinds of sashimi (Chef's selection)  
刺身三款(廚師精選)

天婦羅  
Tempura 天婦羅

巻き海老2本、季節の魚介4種、季節の野菜3種  
2 maki prawn, 4 kinds of seasonal seafood, 3 kinds of seasonal vegetables  
炸竹蝦兩隻、炸時令海鮮四款、炸時令雜菜三款

お食事  
Main Dish 食事

桜海老と白魚かき揚げのふかひれ餡かけ石焼雑炊  
Stone bowl baked porridge - sakura shrimp ice fish tempura in  
sharks fin sticky sauce and Japanese pickles  
天婦羅櫻花蝦白飯魚餅配魚翅茨石鍋粥及日式鹹菜

水菓子  
Dessert 甜品

さつま芋天婦羅のアイスクリームのせ 又は 葛きり  
Sweet potato tempura and ice cream or  
Kuzukiri - kuzu starch noodles with black sugar dip  
番薯天婦羅伴雪糕 / 葛絲涼粉伴沖繩黑糖漿



Set Dinner  
晚市套餐

夕  
食  
の  
コ  
ー  
ス  
メ  
ニ  
ュ  
ー

春の懷石 琥珀 - 1,680  
Kohaku Spring Kaiseki Set  
春季琥珀懷石料理

先付け Appetizer 前菜	料理長御任せ Chef's selection 廚師精選
刺身 Sashimi 刺身	間八 金目鯛 あおり烏賊 Great amberjack, alfonsino and aori squid 章紅魚、金目鯛、青利魷魚
椀物 Soup 湯	白魚若竹椀 Ice fish, bamboo shoot and seaweed in clear soup 高湯春筍白飯魚
和牛料理 Japanese Wagyu Beef 日本和牛	和牛山葵味噌焼き Grilled wagyu beef and spring vegetables with wasabi miso sauce 山葵麵豉燒和牛配春令時蔬
天婦羅 Tempura 天婦羅	桜海老 鱈味噌漬け 蓮根海老詰め Sakura shrimp, marinated Spanish mackerel with miso and minced prawn stuffed lotus 櫻花蝦、麵豉漬鱈魚、蝦肉釀蓮藕
お食事 Side Dish 食事	鯛茶漬け 香の物 Steamed rice top with marinated sea bream in fish stock with Japanese Pickle 鯛魚茶漬飯及日式鹹菜
水菓子 Dessert 甜品	グレープフルーツあんみつ Grapefruits flavor gelatin cubes and sweet bean paste with pieces of fruit 西柚啫喱配紅豆蓉及時令水果



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