



神无月会席
Kannazuki Kaiseki

前菜 Appetizers 先付

柿子拌豆腐 海老 零余子 栗子 真姬菇 石榴
Persimmon and Tofu, Shrimp, Chinese Yam, Chestnuts, Shimeji Mushroom and Pomegranate
柿釜盛り 秋の実白和え 海老 むかご 栗 占地 とんぶり 柘榴

汤 Soup お椀

北海道産帆立貝真丈清汤配松茸
Clear Soup of Hokkaido Scallop with Matsutake Mushroom
北海道産帆立真丈菊花椀 松茸 三つ葉 紅葉人参 柚子

凌物 Oshinogi 凌ぎ

轻烧大分和牛寿司 生姜
Lightly Seared Wagyu Sushi from Oita, Ginger
大分和牛の炙り寿司 ガリ

刺身 Sashimi お造り

季节三拼刺身
Three Kinds of Seasonal Sashimi
鮮魚三種盛り

八寸 Hassun 八寸

爱知县产银杏草饼 北海道产秋刀鱼南蛮渍 长野县产青提拌蟹肉 隠元信田卷 烧椎茸菇拌明太子 沙丁鱼仙贝
Aichi Prefecture Ginkgo Cake, Hokkaido Pacific Saury Nanbanzuke, Nagano Prefecture Shine Muscat served with Crab Meat
Green Beans rolled in Tofu Skin, Grilled Shiitake with Mentaiko, Dried Sardine Sheet
愛知県産餅银杏松葉 北海道産サンマの南蛮漬 長野県産シャインマスカット蟹のみぞれ和え
隠元信田巻き 焼き椎茸紅葉和え たたみいわし

烧物 Grilled Dish 焼き物

千叶县产油鱼西京烧 男爵马铃薯烤帆立贝配豆乳味噌
Grilled Chiba Skilfish with Saikyo Miso, Soymilk and Miso flavor Potato Gratin with Scallop
千葉県産あぶらぼうずの西京焼き 北海道産男爵芋の味噌豆乳グラタン 帆立 占地 玉葱 ゆり根 パプリカ

煮物 Simmered Dish 煮物

秋季鯖鱼 松叶蟹 时令蔬菜 萝卜蓉小锅
Seasonal Mackerel and Snow Crab served with Grated Radish Hot Pot
みぞれ鍋 渡り蟹 ズワイ蟹 豆蛤 秋サバ 舞茸 豆腐 長ネギ 水菜 ふり柚子

主食 Rice 食事

北海道产三文鱼籽配三文鱼饭 酱菜 红味噌汤
Steamed Rice with Hokkaido Salmon and Salmon Roe
Pickles Red Miso Soup
北海道産秋鮭いくらご飯 香の物 赤出汁

甜品 Dessert デザート

静岡県产皇冠蜜瓜 时令水果
Shizuoka Crown Melon and Seasonal Fruits
静岡県産クラウンメロン 季節の果物

每位澳门币 / MOP 1,280 per person

附加和牛菜单 Additional Wagyu Dish 和牛メニュー

		MOP
澳洲和牛 / Australian Wagyu Beef Steak / オーストラリア和牛 ステーキ	150g	+410
鹿児島和牛寿喜煮 / Sukini Kagoshima Beef / 鹿児島牛すき煮	120g	+460
豊后牛 / Bungo Beef Steak / 豊後牛ステーキ	120g	+900

所有澳门币价目需附加10%服务费

All prices in MOP are subject to 10% service charge.

価格はすべてマカオパタカでサービス料10%を頂戴いたします。