

Shojin Vegetarian Kaiseki

乡土素食精进会席

郷土野菜精進会席

Appetizer 前菜 先付

Fruit tomato compote served with jelly

蜜煮水果番茄 啫喱

フルーツトマトのコンポート ジュレ掛け

Soup 汤 お椀

Clear kelp soup with fried Kyoto yam, Daikoku shimeji mushroom, Carrot, Yuzu

昆布清汤 炸京都山药 大黒占地菇 胡萝卜 柚子

京都産つくね芋の磯部揚げ 大黒占地 紅葉人参 柚子

Oshinogi 凌物 しのぎ

Myoga sushi, Eggplant with pickled wasabi sushi, Ginger

茗荷寿司 茄子山葵漬寿司 生姜

茗荷寿司 茄子の山葵漬け寿司 ガリ

Sashimi 刺身 お造り

Fresh Kyoto tofu skin, Kelp dashi sauce, Konjac, Kyoto white miso, Japanese yam somen

京都鲜腐皮 昆布高汤茨汁 蒟蒻 京都白味噌 山药素面

京都産生湯葉 昆布出汁亀甲あん 刺身こんにゃく 京都産白味噌 長芋そうめん

Hassun 八寸 八寸盛

Braised burdock root, Fig tempura with black sesame sauce, Grilled Tanba chestnut,

Muscat with grated radish, Grilled Manganji green pepper, Boiled white asparagus

金平牛蒡 无花果天妇罗配黑芝麻酱 烧丹波栗子 青提拌萝卜蓉 烧万愿寺辣椒 旨煮白芦笋

新午房金平 無花果天麩羅黒胡麻掛け 焼き丹波栗 マスカットみぞれ和え 焼き万願寺唐辛子 ホワイトアスパラ旨煮

Grilled Dish 烧物 焼き物

Grilled Kyoto eggplant with Dengaku miso paste, Corn, Edamame, Asparagus

京都丸茄子田楽烧 玉米 枝豆 芦笋

京都産丸茄子の田楽焼き とうもろこし 枝豆 アスパラ

Boiled Dish 煮物 煮物

Kyoto soy milk paper pot, Fresh tofu skin, Tofu, Cabbage, Kujo green onion, Daikoku shimeji mushroom

京都豆乳纸火锅 鲜腐皮 豆腐 白菜 九条葱 大黒占地菇

京都産豆乳鍋 生湯葉 豆腐 白菜 九条葱 大黒占地

Rice 主食 食事

Seasoned rice with sweet potato, Corn, Edamame, Red miso soup

土锅蒸饭 红薯 玉米 枝豆 赤味噌汤

土鍋炊き込みご飯 新丸十 とうもろこし 枝豆

Dessert 甜品 水菓子

Shizuoka Crown melon and seasonal fruits

静岡皇冠蜜瓜 时令水果

静岡産クラウンメロン 季節のフルーツ

MOP1,280 per person

每位澳门元 1,280

*需提前 5 天预订 Please book 5 days in advance