

Yamazato X Saffron Four-hands Dinner

with Dassai Sake Pairing

山里 X 尚坊四手联乘晚宴

配獺祭清酒

Appetizer 前菜

柿釜盛

三重県産蒸し鮑 柿 炙り茸 ヤシの実の種 栗 ざぼん 白和え 柘榴
柿子拌豆腐 蒸三重鮑鱼 烧蘑菇 椰子种子 栗子 柚子 石榴

Persimmon and tofu, Steamed Mie abalone, Seared mushroom, Coconut seed, Chestnuts, Pomelo, Pomegranate

Dassai Nigori Sparkling 45 Junmidaiginjo 獺祭 濁酒 气泡酒 45 纯米大吟醸

Soup 汤

松茸入り手長海老のスープ レモングラス

海螯虾清汤 松茸 香茅 芒果

Aromatic soup of lemongrass, Mango, Langoustine, Matsutake mushroom

ต้มจืดกุ้งสังข์สดตีนกบเห็ดสน

Sashimi 刺身

伊勢海老姿造り 山葵 酢橘 本マグロ 黄味卸し

クエ雲丹巻き ポン酢ジュレ 金目鯛 玉葱醤油

伊势龙虾 山葵 醋橘 蓝鳍吞拿鱼 萝卜蓉蛋黄酱 九绘鱼 海胆卷 酸汁嗜喱 金目鯛 洋葱蓉酱油

Spiny lobster with wasabi and citrus sudachi, Bluefin tuna toro with grated radish egg yolk sauce,

Longtooth grouper and sea urchin roll with citrus vinegar jelly, Alfonsino with grated onion soy sauce

Dassai Future – with Farmers Junmidaiginjo 獺祭 未来 纯米大吟醸

Grilled Dish 烧物

長崎県産甘鯛二種盛り合わせ

甘鯛松笠若狭焼き 甘鯛フライ 畳いわし 九十 银杏 万願寺唐辛子

长崎甘鯛松笠烧 炸甘鯛 沙丁鱼片 红薯 银杏 万愿寺唐辛子

Grilled Nagasaki tilefish, Fried tilefish, Dried sardine sheet, Sweet potato, Ginkgo, Manganji pepper

Dassai 23 Junmidaiginjo 獺祭 磨二割三分 山田錦 纯米大吟醸

Simmered Dish 煮物

パンダン葛寄せ 茎蓮根 蟹 菊花餡 人参 三つ葉 生姜

斑兰豆腐 莲梗 蟹 菊花茨汁 红萝卜 鸭儿芹 生姜

Pandan tofu, Lotus stem, Crab, Chrysanthemum starchy sauce, Carrot, Mitsuba, Ginger

Dassai 23 Elegantly Tippy Junmidaiginjo 獺祭 美醉 磨二割三分 纯米大吟醸

Main Course 主食

レンコンとヤングココナッツのグリーンカレー

豊後牛グリル タマリンドウ魚醤添え

莲藕椰青绿咖喱 烧丰后牛配酸子鱼露酱

Lotus root and young coconut green curry

Grilled Bungo wagyu with tamarind fish sauce

แกงเขียวหวานรากบัวมะพร้าวอ่อน, เนื้อญี่ปุ่นย่างกับน้ำจิ้มแจ่ว

Dassai Umeshu 獺祭 梅酒

Dessert 甜品

パッションフルーツ 茗荷 カラマンシー パندانシロップ

泰国水果甜点 茗荷 青金桔 咸甜斑兰糖浆

“Sohm Choon” fruit, Myoga, Calamansi lime and pandan-scented sweet and savory syrup

ส้มฉุน ดอกขิงญี่ปุ่นกับส้มจี๊ด

MOP2,588 per person / 每位澳门元 2,588 / おひとり様 2,588 パタカ

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

所有价目以澳门元计算并需另加 10%服务费。

別途 10% サービス料を加算されます。