

梅

매화

MOP 888

一位用 | 1인당

時令前菜
계절 전채

赤味噌湯
붉은 미소 수프

壽司十件
초밥 10개

靜岡蜜瓜、時令水果
시즈오카 멜론 및 제철 과일



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는10% 봉사료가 부과됩니다
僅在吧枱供應 | 카운터에서만 제공되는 메뉴입니다

松

소나무

MOP 1,088

一位用 | 1인당

時令前菜
계절 전채

刺身
제철 사시미

江戸前壽司八件、手卷一件
에도마에 초밥 8개 및 데마키 1개

赤味噌湯
붉은 미소 수프

靜岡蜜瓜、時令水果
시즈오카 멜론 및 제철 과일



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는10% 봉사료가 부과됩니다
僅在吧枱供應 | 카운터에서만 제공되는 메뉴입니다

◉我們的壽司大使渡邊貴義 與 ”泓”行政總廚前田裕紀
採用時令食材精心策劃的 Omakase 菜單。

오마카세 메뉴는 스시 앰배서더인 와타나베 다카요시 셰프와 미주미의 수석
셰프 마에다 히로노리가 계절 재료를 엄선하여 세심하게 구성하였습니다.

MOP **1,888**
一位用 1인당

OMAKASE



5種感官

도입부 - 오감

72 候前菜

72개의 계절 변화 전채

鮮味的香氣

우마미 - 감칠맛

海岸風味

바닷가의 풍미

來自海洋的禮物—野生石斑魚

바다의 선물 - 자연산 그루퍼

壽司娛樂時間

즐거운 스시 시간

味噌湯

미소 국

時令“泓”麻糬

계절 미주미 모찌

搭配清酒可每位另加：Sakura清酒澳門幣500元或Koi清酒澳門幣800元

추가1인당 사케 페어링: 사쿠라 mop500 또는 코이 mop800

所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는10% 봉사료가 부과됩니다