



MIZUMI

鮑魚 火鍋

鮑しゃぶしゃぶ
MOP 288

清脆滑爽 鮮美無比
精心熬製的高湯底，醇厚濃郁，完美烘托出鮑魚的天然鮮香兩者相得益彰，猶如金玉良緣將海洋的饋贈詮釋得淋漓盡致



如有任何食物過敏，請在點餐前告知您的服務員 | 食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の前にスタッフにお知らせください

所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

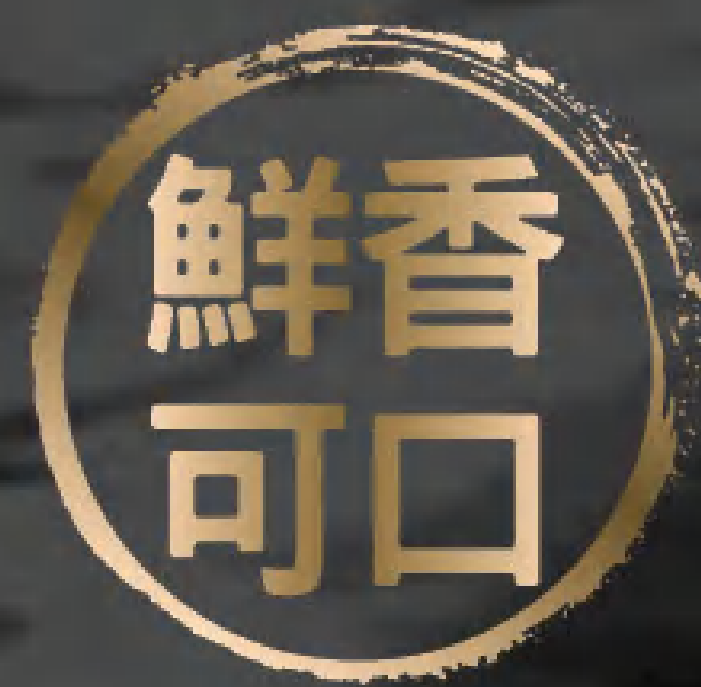
時令蟹京都味噌湯
蟹の京みそ仕立て

MOP
388

推薦

湯中滿載季節的詮釋

甄選肥美螃蟹，融入古都京都秘製味噌精華
熬煮而成一鍋溫潤醇厚的時令蟹京都味噌湯



進行慢烤同時保持純淨口感
又藉由選用優質備長炭
完美封存赤鯪魚的天然原汁原味
每一口品嚐都成為美好的享受

炭燒 赤鯪魚

赤鯪魚煎焼き
MOP
388



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

酸甜清新相互碰撞

優質備長炭緩緩烘烤

讓鯛魚的每一寸肌理均勻受熱

外表金黃色澤，內裡保持鮮嫩多汁

碳烤的香氣與魚肉的甜美相互滲透



炭燒鯛魚

配乾梅紫蘇粉

甘鯛の梅紫蘇焼き

MOP
388



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

炭火慢烤 鮮嫩口感

備長炭恒溫炙烤

鰻魚表面形成美妙的焦糖色

內裡卻仍保持鮮嫩滑溜

炭火香氣與鰻魚的自然鮮美相互交融



炭燒鰻魚

配山椒味噌

大鰻 山椒味噌燒き

MOP
488



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

醇厚煙燻風味，搭配濃郁順滑的蛋黃醬
如詩如畫地演繹了一場海洋與火候的
交響樂，口感層次豐富細膩



吞拿魚腩

煙燻

配蛋黃醬

とろろ焼き 黄身醬油

MOP
488



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます



每一勺都是大海的饋贈與人間煙火的融合
為您帶來無法抗拒的舌尖誘惑和沉浸式
的美食體驗

海膽 石鍋飯

MOP
508
雲丹ごはん



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

請提前24小時訂購
24時間前までにご注文ください

炭焼日本

200g

和牛菲力心

日本産和牛シャトーブリー
アン炭火焼き

MOP
1,688



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

吞拿魚肺他他

MOP
388



トロタルタル

額外加澳門幣200可配魚子醬
キャビアの追加はMOP 200にて承ります



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

黒枝豆配松露鹽
枝豆トリュフ鹽

MOP
108

沙旬魚乾
鹽いわし

MOP
108

鹽烤銀杏
鹽煎り銀杏

MOP
108

唐揚白蝦

白海老の唐揚げ

MOP
108



煙燻和牛配蛋黃醬油
和牛燻焼き 黄身醬油

MOP
508

泓・番茄牛油果沙律
トマトアボカドのミズミサラダ

MOP
158



季節野菜沙律
旬野菜のサラダ

MOP
118



時令蟹

配日式香草沙拉

MOP
388



日本ハーブの蟹サラダ



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

生中蛸配酸汁

MOP
138 牡蛎ポン酢



慢燉細熬 取其精華

精緻小巧的土瓶承載著

季節的饋贈，蒸騰的熱氣中瀰漫著自然的芬芳
每一滴湯汁都仿佛在訴說著大地的故事



季節 土瓶清湯

土瓶蒸し

MOP
148



赤味噌湯
赤だし

MOP
78

茶碗蒸
茶碗蒸し

MOP
108



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

刺身

刺身

MOP 38 真鯛 鯛魚

MOP 38 三文魚
キングサーモン

MOP 18 玉子 蛋

MOP 48 ハマチ 油甘魚

MOP 48 平目 左口魚

MOP 38 烏賊 魷魚

MOP 78 吞拿魚赤身
鮪・赤身

MOP 68 甜蝦
甘海老

MOP 58 鰩 池魚皇
鰩鰻

金目鯛

金目鯛

MOP 138



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

刺身

刺身

松葉蟹蟹肉
ズワイ蟹

MOP
108

牡丹蝦
牡丹海老

MOP
108

帆立貝
帆立

MOP
98

季節白身魚薄切刺身
旬の白身魚の薄造り

MOP
188

吞拿魚腩
鮪トロ

MOP
188

三文魚子
いくら

MOP
108

海膽

雲丹

MOP
228



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます



季節刺身薈萃，八款鮮美輪番上演
遵循自然節律，精選當季最鮮活
最具風味的八種海鮮，質地細膩
口感各異，色彩斑斕如畫卷

季節刺身

旬のお造り（八種）

MOP

1,388

八款



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

壽司
鮓

帆立貝

MOP 帆立
108



MOP 蛋
28 玉子

MOP 鯛魚
48 真鯛

MOP 魷魚
48 烏賊

三文魚
キングサーモン
48 MOP

MOP 油甘魚
58 ハマチ

MOP 左口魚
58 平目

池魚皇
鰻鮓
68 MOP

壽司
鮓

吞拿魚腩

MOP 鮓トロ
198



MOP 牡丹蝦
牡丹海老
118

MOP 松葉蟹蟹肉
ズワイ蟹
118

MOP 吞拿魚赤身
鮓赤身
88

MOP 海膽
雲丹
238

MOP 金目鯛
金目鯛
148

MOP 三文魚子
いくら
118

MOP 甜蝦
甘海老
78

MOP 輕燒鯖花魚棒
鯖の炙り棒
188
(兩件)
(二貫)

吞拿魚壽司

五重奏

マグロ尽くし 5種 鮓

MOP

688



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

和牛壽司

煙燻

燻製和牛すし

MOP
108 (兩件)
(二貫)



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

一卷一握 多元風味

邀請您一同沉浸在這一場

海洋與稻米交織的盛宴之中

感受每一口壽司所帶來的無盡魅力與喜悅



壽司拼盤

八款

鮭盛り合わせ（八貫）

MOP

988



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます



斑節蝦天婦羅卷

斑節蝦 青瓜 紫蘇葉

車海老てんぷら巻き

車海老、キュウリ、紫蘇

MOP
158



加州卷

飛魚子 蟹肉 青瓜 牛油果

カリフォルニアロール

飛子、蟹、胡瓜、アボカド

MOP
128

時令蔬菜卷

紅苾蘿蔔 青瓜 生菜 露筍 黃蘿蔔 芝麻

季節の野菜巻き

紅心大根、キュウリ、レタス、アスパラガス、沢庵、ゴマ

MOP
98

海鮮卷

吞拿魚 三文魚 油甘魚 魷魚 三文魚子

海鮮卷き

鰯、鮭、ハマチ、烏賊、いくら

MOP
308

香蔥吞拿魚腩卷

吞拿魚腩 蔥 芝麻

ネギトロ巻き

トロ、ネギ、ゴマ

MOP
188



蟹肉牛油果卷

蟹肉 飛魚子 青瓜 牛油果

蟹アボカドロール

蟹、飛子、胡瓜、アボカド

MOP
158





郁香
馥鹹

MOP
1,288



北海道喜知次魚一夜乾
北海道産キンキの一夜干し

MOP
128
唐揚げ豆腐
揚げ出し豆腐

MOP
288
銀鱈魚西京焼
銀鱈西京焼き

MOP
288
鹽焼油甘魚鮫
鰯カマ塩焼き

MOP
288
焼鱸魚配白味噌
銀陸味噌焼き

MOP
388
酒粕吞拿魚幽庵焼
トロの酒粕幽庵焼き

和牛壽喜焼

すき焼き

MOP
788



北海道曼加利察猪肉火鍋
北海道マンガリツア豚しゃぶしゃぶ

MOP
588

炭焼鹽麴猪肉
豚の塩麴焼き

MOP
588

薄焼和牛卷
薄切り和牛ロール

MOP
788

鹽焗鮑魚配海膽
鮑と雲丹の塩釜焼き

MOP
888



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

炭焼雞

配柚子胡椒

鶏の炭火焼柚子胡椒添え

MOP
288



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

MOP
428



タラバガニの黄身ポンズ焼き

焼長脚蟹脚 配酸汁蛋黄醬



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます



MOP
988
日本産和牛カツサンド

日本和牛 三文治



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます



MOP
時價
時価

活龍蝦（刺身或天婦羅或鐵板燒）
活ロブスター（刺身又は天ぷら又は鉄板焼き）



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

外酥內嫩 絕美口感

輕盈薄透的面衣包裹下

經過瞬間高溫烹炸，煥發出金黃誘人的色澤，散發出令人垂涎的香氣



蘆筍

アスパラガス

MOP
68



番薯

さつまいも

MOP
58

玉米

とうもろこし

MOP
58

冬菇

椎茸

MOP
68

茄子

茄子

MOP
68

蓮藕

蓮根

MOP
58

南瓜

カボチャ

MOP
68



蠔

MOP 牡蛎
148

MOP 帆立 帆立貝
98

MOP 海螯蝦 手長エビ
188

MOP 斑節蝦 車海老
148

MOP 鮑 鮑魚
238

牛油焼北海道帆立貝配烏魚子
北海道産帆立 カラスミ掛け

MOP
288



鮑 鮑魚

MOP
288

蘆筍
アスパラガス

MOP
208

季節野菜
旬の焼き野菜

MOP
88





MOP
688

活波士頓龍蝦
活ボストンロブスター

MOP
788



日本産和牛
日本和牛

100g

所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

烤時令魚配燒飯團泡飯
揚げおにぎり出汁茶漬け

MOP
198



日本和牛蒜粒炒飯
日本産和牛ガーリックライス

MOP
238



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

蒲焼鰻魚飯



MOP 鰻重
388



日本和牛飯
日本産和牛丼

MOP
388

季節野菜鍋飯
旬野菜の炊き込みご飯

MOP
188



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます



MOP
288



日本和牛讃岐烏冬
日本産和牛讃岐うどん



MOP
188

季節野菜讃岐烏冬
野菜讃岐うどん

MOP
228

醤油ラーメン
醤油ラーメン

MOP
228

豚骨ラーメン
豚骨ラーメン

MOP
328

雑錦天婦羅讃岐烏冬
或蕎麥麵
天ぷら讃岐うどん・そば

所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます



日本芝士蛋糕
和風チーズケーキ

MOP
118

京都丸久小山園
烘焙茶雪糕
京都丸久小山園ほう
じ茶アイス

MOP
88



自家製雪糕
自家製アイスクリーム

MOP
58

柚子清酒啫喱配日本蜜橘
及柚子雪葩
柚子酒ゼリー・
柚子シャーベット添え

MOP
118

紅豆羊羹配綠茶泡沫
抹茶と水羊羹

MOP
98

日本栗子、白玉丸子
配紅豆湯
泓流おしるこ(温)

MOP
78

栗子 蒙布朗

和栗のモンブラン

MOP
168



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます

静岡蜜瓜

静岡クニウンメロン
MOP
168



所有價格須另加10%服務費 | 10%のサービス料金が別途加算されます