



MIZUMI

# 鮑魚火鍋

MOP  
288  
鮑しゃぶしゃぶ

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



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  
完美封存赤鱈魚的天然原汁原味  
每一口品嚐都成為美好的享受

# 炭燒 赤鱈魚

赤鱈魚煎焼き

MOP  
388



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



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 山椒味噌焼き

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

とろろ薫焼き 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  
鹽丹ごはん



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

# 吞拿魚腩他他

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

MOP  
388

トロタルタル



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

自家製新鮮烏魚子  
自家製カラスミ

MOP  
288

# 唐揚白蝦

白海老の唐揚げ

MOP  
108



黒枝豆配松露鹽  
枝豆トリュフ鹽

MOP  
108

鹽烤銀杏  
鹽煎り銀杏

MOP  
108



和牛他他  
和牛タルタル

MOP  
388

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



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

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

# 生中蝦配酸汁

MOP 牡蛎ポン酢  
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

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



茶碗蒸

茶碗蒸し

MOP  
108

赤味噌湯

赤だし

MOP  
78

石斑魚配時令蔬菜湯

クエと季節野菜の沢煮

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

# 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 鮪・赤身 吞拿魚赤身

MOP 68 甘海老 甜蝦

MOP 58 縞鰻 池魚皇

MOP 138 金目鯛

# 金目鯛



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



# 壽司

鮭

# 帆立貝

MOP 帆立  
108



MOP 蛋  
28 玉子

MOP 鯛魚  
48 真鯛

MOP 魷魚  
48 烏賊

MOP 三文魚  
48 キングサーモン

MOP 油甘魚  
58 ハマチ

MOP 左口魚  
58 平目

MOP 池魚皇  
68 縞鯨

# 壽司

鮓

# 吞拿魚腩

MOP 鮓ト口  
198



牡丹蝦  
牡丹海老

MOP  
118

松葉蟹蟹肉  
ズワイ蟹

MOP  
118

吞拿魚赤身  
鮓赤身

MOP  
88

海膽  
雲丹

MOP  
238

金目鯛  
金目鯛

MOP  
148

三文魚子  
いくら

MOP  
118

甜蝦  
甘海老

MOP  
78

輕燒鯖花魚棒壽司  
鯖の炙り棒壽司

MOP  
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

燻製和牛すし

MOP  
108  
(兩件)  
(二貫)



燻製和牛雲丹  
燻製和牛海膽壽司

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

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**



馥郁  
鹹香

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  
鯯カマ塩焼き

MOP  
388  
酒粕吞拿魚幽庵焼  
トロの酒粕幽庵焼き

MOP  
588  
炭焼鹽麴猪肉  
豚の塩麴焼き

# 和牛壽喜焼

すき焼き

MOP  
788



北海道曼加利察猪肉火鍋  
北海道マンガリツツア豚しゃぶしゃぶ

MOP  
588

吞拿魚、季節野菜火鍋  
トロしゃぶしゃぶ仕立て

MOP  
388

季節野菜鍋  
土鍋の旬野菜

MOP  
178

鹽焗鮑魚配海膽  
鮑と雲丹の塩釜焼き

MOP  
888

薄焼和牛卷  
薄切り和牛ロール

MOP  
788



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



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  
とつもろこし

MOP 58

蓮藕  
蓮根

MOP 58

冬菇  
椎茸

MOP 68

茄子  
茄子

MOP 68

南瓜  
カボチャ

MOP 68



# 真家

MOP 牡蛎  
148

MOP 帆立 帆立貝  
98

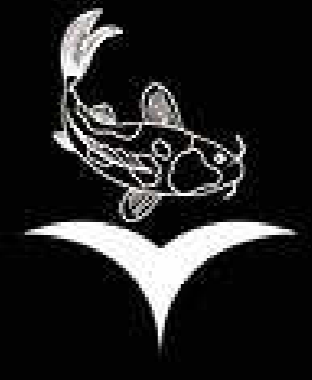
MOP 手長エビ 海螯蝦  
188

MOP 車海老 斑節蝦  
148

MOP 鮑 鮑魚  
238

牛油燒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



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  
**688**

活波士頓龍蝦  
活ボストンロブスター

MOP  
**788**

日本和牛  
日本産和牛

**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



MOP  
198



烤時令魚配燒飯團泡飯  
揚げおにぎり出汁茶漬け



MOP  
238



日本和牛蒜粒炒飯  
日本産和牛ガーリックライス

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



日本和牛讚岐烏冬  
日本産和牛讚岐うどん



雜錦天婦羅讚岐烏冬  
或蕎麥麵  
天ぷら讚岐うどん・そば

MOP  
328

豬骨拉麵  
豚骨ラーメン

MOP  
228

醬油拉麵  
醤油ラーメン

MOP  
228

季節野菜讚岐烏冬  
野菜讚岐うどん

MOP  
188



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 岡蜜瓜

MOP  
168  
静岡クニランメロン



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