



前田裕紀

前田裕紀

行政總廚
エグゼクティブ・シェフ

前田總廚專用北海道信譽優良的供應商採摘的日本頂級昆布（利尻昆布），
經六年風乾堆放，只有少數餐廳有資格使用。
他選用的鰹節，需數週精製，現場新鮮刨切，確保賓客品嚐驚艷味蕾的鮮味。
總廚擅長「炭火料理」，用優質備長炭，烤製各種食材。
「炭火料理」雖簡單但具挑戰性，需深入了解食材，
精確控溫，達最佳烘烤效果。

泓（ミズミ）の前田シェフは6年熟成させた最高級の昆布（蔵囲鯉利尻昆布）のみを使用します。
この貴重な素材を使用できるのは日本でも数軒のレストランだけ。
もう一つの重要な素材が鰹節です。
数週間に及ぶ職人の手作業による長い工程を経た鰹節のみを特別に仕入れ、
その削りたての鰹節のみを使用し、複雑な旨味でゲストを喜ばせます。
さらにシェフは、高級備長炭を使用して300°Cから1,000°Cの温度で食材を焼き上げる
「炭焼きの技」にもこだわっています。
それは完全な集中力と正確な温度調整、各素材の深い理解が要求される非常に困難な作業です。

RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026


LA LISTE
the world's best restaurant selection


携程美食林

100
TOP
TABLES
World's Best Restaurants

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



圖片僅供參考 | 写真はイメージです

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
完美封存赤鯭魚的天然原汁原味
每一口品嚐都成為美好的享受

炭燒 赤鯭魚

赤鯭魚煎焼き

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



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
配蛋黃醬油

とろとろ焼き 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
豐丹ごはん



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／荔枝木焼)

日本和牛

200g

菲力心

日本産和牛シャトーブリアン
(炭火焼／薪焼)

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

沙旬魚乾
疊いわし

MOP
108

黒枝豆配松露鹽
枝豆トリュフ鹽

MOP
108

鹽烤銀杏
塩煎り銀杏

MOP
108

唐揚白蝦

白海老の唐揚げ

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

配日式香草沙律

日本ハーブの蟹サラダ

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



海膽魚子醬 冷魷魚麵

イカ素麺、雲丹とキャビアのソース

MOP
358



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 吞拿魚赤身 鮪赤身

MOP 68 甜蝦 甘海老

MOP 58 鰻魚皇 鰻鰻

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

MOP
228 雲丹



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
玉子
28

MOP 鯛魚
真鯛
48

MOP 魷魚
烏賊
48

三文魚
キングサーモン
MOP 48

MOP 油甘魚
ハマチ
58

MOP 左口魚
平目
58

池魚皇
縞鯨
MOP 68

壽司

鮓

吞拿魚腩

MOP
198

鮓トロ



MOP
78

甜蝦
甘海老

MOP
88

吞拿魚赤身
鮓赤身

MOP
118

松葉蟹蟹肉
ズワイ蟹

MOP
118

牡丹蝦
牡丹海老

MOP
188
(兩件)
(二貫)

輕燒鯖花魚棒壽司
鯖の炙り棒壽司

MOP
118

三文魚子
いくら

MOP
148

金目鯛
金目鯛

MOP
238

海膽
雲丹

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

MOP
288

煙燻和牛海膽壽司
燻製和牛雲丹

煙燻

和牛壽司

MOP
108
(兩件)
(二貫)

燻製和牛すし



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

MOP
988

鮭盛り合わせ（八貫）



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



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

鮪、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

ネギトロ卷き

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
鰯カマ塩焼き

MOP
388

酒粕吞拿魚幽庵焼
トロの酒粕幽庵焼き

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

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

涮吞拿魚
及季節野菜配日式高湯
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



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

炭焼季節魚 配海苔汁

季節魚の炭焼き、青さ海苔餡

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

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

蓮藕

蓮根

MOP
58

冬菇

椎茸

MOP
68

茄子

茄子

MOP
68

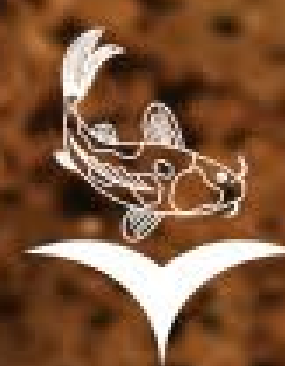
南瓜

カボチャ

MOP
68

MOP
148

車海老



斑節蝦



MOP
98

帆立
帆立貝

MOP
188

海螯蝦
手長エビ

MOP
238

鮑
鮑魚

MOP
508

天婦羅拼盤（五款）
天ぷら盛り合わせ（五種）

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

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
日本產和牛丼

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

日本和牛讃岐烏冬
日本産和牛讃岐うどん

MOP
288



雑錦天婦羅讃岐烏冬
或蕎麥麵
天ぷら讃岐うどん・そば

MOP
328

猪骨拉麵
豚骨ラーメン

MOP
228

醬油拉麵
醤油ラーメン

MOP
228

季節野菜讃岐烏冬
野菜讃岐うどん

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



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

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

静岡クランメロン
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