



前田裕紀

마에다 히로노리

行政總廚

총주방장

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。

마에다 셰프는 6년간 숙성된 최고급 다시마(구라가코이 리시리 다시마)만을 고집하여 공급받으며 일본의 소수  
레스토랑만이 이 귀한 재료를 사용할 수 있는 특권을 누리고 있습니다.

말린 가다랑이 또한 미즈미의 핵심 재료입니다. 마에다 셰프는 수 주 동안 장인의 손길을 거쳐 갓 깎은 가쓰오  
부시만을 선택하여 고객은 오묘한 감칠맛의 가쓰오부시를 맛볼 수 있습니다.

또한 최고급 비장탄을 사용하여 300°C~1,000°C의 온도에서 구워내는 숯 구이 분야에서 최고의 전문성을 자  
랑합니다. 온전한 집중력, 완벽하고 정확한 온도 제어.  
각 재료에 대한 깊은 이해가 필요한 고난도의 작업입니다.

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

# 鮫魚 火鍋

전복 샤브샤브

MOP  
288

신선함과 본연의 맛을 담은 미식 여행  
진하고 부드러운 굴물 베이스는 전복 본래의 맛  
을 더욱 돋보이게 하며 두 재료는 서로를 보완  
하며 최고의 궁합을 만들어냅니다. 바다가 주  
는 선물이 생생하게 전해집니다.



圖片僅供參考 | 사진은 이미지입니다

如有任何食物過敏，請在點餐前告知您的服務員 | 알레르기 음식에 대한 알레르기가 있을 경우 주문 전에 직원에게 알려주십시오

所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

時令蟹京都味噌湯  
교토스타일의 제철 게미소수프

MOP  
388



계절 별미를 담은 교향곡

엄선된 달콤하고 살이 통통한 게  
와 교토 된장 비법이 만나 진하면  
서 따뜻한 구물이 느껴집니다.

한입 먹을 때마다 전해지는  
신선함과 즐거움

고급 비장탄을 사용하여 천천히  
로스팅하여 더욱 순수한 맛을 선  
사하며 장밋빛 농어의 자연 풍미  
를 그대로 유지하여 입안 가득 즐  
거움 경험하실 수 있습니다.

炭焼

赤鯶魚

플라이 농어 바삭한 스킨 구이

MOP  
388



달콤함, 새콤함, 상큼함이 어  
우리진창의적 걸작

고급 비장탄을 천천히 연소되어 어เนื้อ을  
고르게 가열하여 걸은 황금색 속은 부드  
럽고 육즙이 풍부하며 숯의 향과 생선의  
단맛이 서로 스며들어 완벽한 식감과 맛  
을 선사합니다.

# 炭焼鯛魚 配乾梅紫蘇粉

말린 매실 시소가루를 곁들  
인 육즙 솟을구이

MOP  
388



숯불 향이 베인 상쾌하고  
부드러운 풍미

기교를 담은 비장탄구이는 겉  
은 캐러멜 색 속이 부드러우며  
숯불 향이 장어 본연의 맛을 더  
해줍니다

# 炭焼鰻魚 配山椒味噌

산초 된장을 곁들이는 장어  
숯불구이

MOP  
488



천천히 굽는 기법이 전하는 맛

화려함이기는 훈제 참치와 풍부하고 부드러운 소스가 바다와 불사이의 전쟁처럼 기발하게 표현되어 섬세한 맛의 교향곡을 만들어냅니다.

# 吞拿魚腩

煙燻

配蛋黃醬油

달걀 노른자 간장을 곁들인 훈제 참치 배스살

MOP  
488



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

거부할 수 없는 유혹

한 손가락 한 손가락마다 장인의 예술성과 바  
다의 선물이 조화로이 담겨 현묘함을 유혹하는  
감질나는 맛과 폭 빠져드는 미식 경험을 선사  
합니다.

# 海膽 石鍋飯

성게 돌솥밥

MOP  
508



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

請提前24小時訂購  
24시간 전에 미리 주문해 주세요

(炭燒／荔枝木燒)

日本和牛

200g

菲力心

일본 와규 안심 중심 부위  
(숯불 / 리치 장작 구이)

MOP

1,688



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

額外加澳門幣 200 可配魚子醬  
MOP 200 추가하면 캐비어를 추가할 수 있습니다

# 吞拿魚腩他他

황소자리 지방 참치 타르타르

MOP 388



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

沙甸魚乾  
사딘말린생선

MOP  
108

黑枝豆配松露鹽

트리플 소금에 절인  
에다마메

MOP  
108

鹽烤銀杏

은행 소금 구이

MOP  
108

# 唐揚白蝦

쌀새우튀김

MOP  
108



和牛他他  
와규 소고기 타르타르

MOP  
388

泓・番茄牛油果沙律  
미주미 샐러드

MOP  
158



季節野菜沙律  
계절 야채 샐러드

MOP  
118



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

時令蟹

配日式香草沙律

MOP  
388



일본 허브 제철 게살 샐러드



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

천리  
추요

# 海膽魚子醬 冷魷魚麵

성게 캐비어 냉오징어면

MOP  
358



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

보글보글 끓인 대지의 정수

섬세한 작은 토기에 담긴 계절의 선물  
천연의 향기를 담은 김이 피어오르고  
한수저 한수저는 대지가 전하는 이야  
기를 담고 있습니다

# 季節 土瓶清湯

계절 토병 주전자 수프

MOP  
148



茶碗蒸  
일본식 계란찜

MOP  
108

赤味噌湯  
붉은 미소 수프

MOP  
78

石斑魚配時令蔬菜湯  
찐 능성어와 제철 채소  
맑은 탕

MOP  
288



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

# 刺身

사시미

# 金目鯛

금눈돔미

MOP 138



MOP 38 참돔 鯛魚

MOP 48 방어 油甘魚

MOP 78 참치 붉은살 吞拿魚赤身

MOP 38 연어 三文魚

MOP 48 광어 左口魚

MOP 68 새우(아마에비) 甜蝦

MOP 18 계란 蛋

MOP 38 오징어 魷魚

MOP 58 줄무늬 전갱이 池魚皇



# 刺身

사시미

松葉蟹蟹肉

대게

MOP  
108

牡丹蝦

도화새우

MOP  
108

帆立貝

가리비

MOP  
98

季節白身魚薄切刺身

얇게 썬 제철 흰생선

MOP  
188

吞拿魚腩

참치 배살

MOP  
188

三文魚子

연어알

MOP  
108

# 海膽

성게

MOP  
228



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

다양한 맛의 팔레트

풍성함이 담긴 제철모듬 사시미에  
는 계절의 신선한 맛과 섬세한 질감을  
경험할 수 있도록 8가지를 엄선  
하여 구성합니다. 하나하나가 생생  
한 걸작이라 할 수 있습니다.

MOP  
1,388

오마카세 사시미 (8종)

# 季節刺身

八款



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

壽司

초밥

# 帆立貝

MOP  
108



MOP  
28 계란 蛋

MOP  
48 참돔 鯛魚

MOP  
48 오징어 魷魚

MOP  
48 연어 三文魚

MOP  
58 방어 油甘魚

MOP  
58 광어 左口魚

MOP  
68 줄무늬 전갱이 池魚皇

壽司

초밥

# 吞拿魚腩

MOP  
198



참치  
배트살



MOP  
78

甜蝦  
새우(아마에비)

MOP  
88

吞拿魚赤身  
참치 붉은살

MOP  
118

松葉蟹蟹肉  
대게

MOP  
118

牡丹蝦  
도화새우

MOP  
188  
(兩件)  
(2개)

輕燒鯖花魚棒壽司  
불로 지진 고등어  
교토 롤

MOP  
118

三文魚子  
연어알

MOP  
148

金目鯛  
금눈돔미

MOP  
238

海膽  
성게

# 吞拿魚壽司

## 五重奏

참치 5종 초밥

MOP

688



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

# 和牛壽司

煙燻

훈제 와규 쇠고기 초밥

MOP

108

(兩件)  
(2개)



MOP  
288

煙燻和牛海膽壽司

훈제 와규 소고기와 성게알



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

다채로운 맛의 쇼케이스  
바다와 쌀의 만남에 초대합  
니다. 다양한 초밥의 모듬이  
매력과 즐거움을 경험하세  
요.

# 壽司拼盤

八款

MOP  
988  
오마카세 스시 (8종)



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다



## 斑節蝦天婦羅卷

斑節蝦 青瓜 紫蘇葉

## 보리새우 튀김 롤

보리새우 오이 시소 잎

MOP  
158



## 加州卷

飛魚子 蟹肉 青瓜 牛油果

## 캘리포니아 롤

날치알 게 오이 아보카도

MOP  
128

## 時令蔬菜卷

紅苾蘿蔔 青瓜 生菜 露筍 黃蘿蔔 芝麻

## 계절 야채 롤

빨간무 오이 양상추 아스파라거스 단무지 깨

MOP  
98

## 海鮮卷

吞拿魚 三文魚 油甘魚 魷魚 三文魚子

### 해산물 롤

참치 연어 방어 오징어 연어 알

MOP  
308

## 香蔥吞拿魚腩卷

吞拿魚腩 蔥 芝麻

### 다진 참치 배살과 파가 든 롤

참치 배살 파 깨

MOP  
188



北海道喜知次魚一夜乾  
하룻밤 반건조한 홋카이도  
킨키 생선구이

MOP  
1,288



酒粕吞拿魚幽庵燒  
사케카스로 맛을 낸 구운  
참치 토로

MOP  
388

鹽燒油甘魚鮫  
방어 불살 소금구이

MOP  
288

銀鱈魚西京燒  
흰미소절임대구구이

MOP  
288

唐揚豆腐  
두부 튀김과 소스

MOP  
128

# 和牛壽喜燒

와규 소고기 스키야키

MOP  
788



北海道曼加利察豬肉火鍋

홋카이도 망갈리차 돼지  
샤부샤부

MOP  
588

涮吞拿魚

及季節野菜配日式高湯

다시육수 참치샤브샤브  
제철 채소 곁들임

MOP  
388

季節野菜鍋

토기냄비 제철 채소

MOP  
178

鹽焗鮑魚配海膽

소금으로 감싸 구운  
전복과 성게알

MOP  
888

薄燒和牛卷

얇게 썬 와규 소고기를

MOP  
788



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

炭燒雞

配柚子胡椒

유자고추를 곁들인  
닭고기 숯불구이

MOP  
288



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

MOP  
388



김소스 숯불구이 제철 생선

# 炭燒季節魚 配海苔汁



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

# 焼長脚蟹脚

配酸汁蛋黄酱

폰즈마요네즈를 곁들이  
킹크랩 구이

MOP  
428



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

# 日本和牛 三文治

MOP 988  
일본 와규 샌드위치  
추천  
요리



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

추요 천리

MOP  
時價  
시가

活龍蝦（刺身或天婦羅或鐵板燒）  
활 람스터 (회/튀김/철판구이)



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

종종이 느껴지는 절묘한 맛

바탕명황금색이로 섬세하게 튀겨 걸  
은바삭하고 속이부드러운이표고리  
의보물이라 할수있는데후라는거부  
할수없는향과 맛, 매혹적인색상을  
선사합니다.

蘆筍

아스파라거스

MOP  
68



MOP  
58 연근 蓮藕

MOP  
58 옥수수 玉米

MOP  
58 고구마 番薯

MOP  
68 호박 南瓜

MOP  
68 가지 茄子

MOP  
68 표고버섯 冬菇

# 斑節蝦

보리새우

MOP  
148



天婦羅拼盤(五款)  
튀김 모듬 (5종)

MOP  
508

전복  
鮑魚

MOP  
238

바다가재  
海螯蝦

MOP  
188

가리비  
帆立貝

MOP  
98

所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

牛油燒北海道帆立貝配烏魚子  
버터소스를 곁들인 송어알을  
얹은 핫카이도 가리비

MOP  
288



鮑魚  
전복 구이

MOP  
288

蘆筍  
아스파라거스

MOP  
208

季節野菜  
계절야채 구이

MOP  
88





MOP  
**688**  
활波士頓龍蝦  
活波士頓龍蝦

MOP  
**788**  
와규  
日本和牛  
100g

所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다



MOP  
198



烤時令魚配燒飯團泡飯  
제철생선 구이와 맑은 국물에 든  
바삭하게 튀긴 주먹밥



MOP  
238



日本和牛蒜粒炒飯  
와규마늘 볶음밥

所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

# 蒲燒鰻魚飯

노련한 구이 기술

MOP 388  
민물 장어구이 덮밥

일본 와규 밥  
일본 와규 밥

MOP 388

季節野菜鍋飯  
계절 야채 밥

MOP 188



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

日本和牛讚岐烏冬

일본와규소고기  
사누키우동

MOP  
288



雜錦天婦羅讚岐烏冬

或蕎麥麵

모듬튀김사누키

우동또는소바

MOP  
328

豬骨拉麵

돈코츠라멘

MOP  
228

醬油拉麵

소유라멘

MOP  
228

季節野菜讚岐烏冬

계절야채이나니와우동

MOP  
188

所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다



日本芝士蛋糕  
일본식 치즈케이크

MOP  
118

京都丸久小山園  
烘焙茶雪糕  
교토마루큐코야마엔  
호지차 아이스크림

MOP  
88



自家製雪糕  
수제 아이스크림

MOP  
58

柚子清酒啫喱配日本蜜橘  
及柚子雪葩

일본 굴 유자 셔벗을

곁들이는 유자주 젤리

MOP  
118

日本栗子、白玉丸子

配紅豆湯

일본 밤 작은 찹쌀 경단 쌀 우유

거품이 든 따뜻한 팔수프

MOP  
78

栗子

蒙布朗

밤  
마요네즈  
아이스

MOP  
168



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다

# 靜岡蜜瓜

시즈오카 멜론  
MOP  
168



所有價格須另加10%服務費 | 모든 가격에는 10%의 봉사료가 포함되어 있습니다