



前田裕纪

行政总厨

前田总厨专用北海道信誉优良的供应商采摘的日本顶级昆布（利尻昆布），

经六年风干堆放，只有少数餐厅有资格使用。

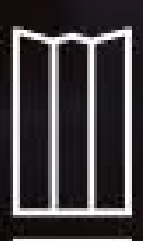
他选用的鰹节，需数周精制，现场新鲜创切，确保宾客品尝惊艳味蕾的鲜味。

总厨擅长「炭火料理」，用优质备长炭，烤制各种食材。

「炭火料理」虽简单但具挑战性，需深入了解食材，

精确控温，达最佳烘烤效果。

RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026


LA LISTE
the world's best restaurant selection


携程美食林

100
TOP
TABLES
South China Morning Post

鲍鱼火锅

MOP
288

清脆滑爽 鲜美无比
精心熬制的高汤底，醇厚
浓郁，完美烘托出鲍鱼的天然鲜香
两者相得益彰，犹如金玉良缘将海
洋的馈赠诠释得淋漓尽致



图片仅供参考

如有任何食物过敏，请在点餐前告知您的服务员。

所有价格须另加10%服务费。

时令蟹京都味噌汤

MOP
388

推荐

汤中满载季节的诠释

甄选肥美螃蟹，融入古都京都秘制味噌精华
熬煮而成一锅温润醇厚的时令蟹京都味噌汤

所有价格须另加10%服务费。



进行慢烤同时保持纯净口感
又藉由选用优质备长炭
完美封存赤鲑鱼的天然原汁原味
每一口品尝都成为美好的享受

MOP
388

炭烧 赤鲑鱼



所有价格须另加10%服务费。

酸甜清新相互碰撞

优质备长炭缓缓烘烤

让鲷鱼的每一寸肌理均匀受热

外表金黄色泽，内里保持鲜嫩多汁

碳烤的香气与鱼肉的甜美相互渗透



炭烧鲷鱼

配干梅紫苏粉

MOP
388



所有价格须另加10%服务费。

炭火慢烤 鲜嫩口感

备长炭恒温炙烤

鳗鱼表面形成美妙的焦糖色

内里却仍保持鲜嫩滑溜

炭火香气与鳗鱼的自然鲜美相互交融



炭烧鳗鱼

配山椒味噌

MOP
488



所有价格须另加10%服务费。

醇厚烟熏风味，搭配浓郁顺滑的蛋黄酱
如诗如画地演绎了一场海洋与火候的
交响乐，口感层次丰富细腻



烟熏

吞拿鱼腩

配蛋黄酱油

MOP
488



所有价格须另加10%服务费。

欲罢不能

每一勺都是大海的馈赠与人间烟火的融合
为您带来无法抗拒的舌尖诱惑和沉浸式
的美食体验

MOP
508

海胆 石锅饭



所有价格须另加10%服务费。

请提前24小时订购

(炭烧、荔枝木烧)

日本和牛

200g

菲力心

MOP
1,688



所有价格须另加10%服务费。

额外加澳门币 200 可配鱼子酱

吞拿鱼腩他他

MOP
388



所有价格须另加10%服务费。

MOP
108 沙甸鱼干

MOP
108 黑枝豆配松露盐

MOP
108 盐烤银杏

MOP
108 唐扬白虾



所有价格须另加10%服务费。

和牛他他

MOP
388

泓·番茄牛油果沙律

MOP
158



季节野菜沙律

MOP
118



所有价格须另加10%服务费。

MOP
388



时令蟹 配日式香草沙律



所有价格须另加10%服务费。



海胆鱼子酱 冷鱿鱼面

MOP
358



所有价格须另加10%服务费。

慢炖细熬 取其精华

精致小巧的土瓶承载著

季节的馈赠，蒸腾的热气中弥漫著自然的芬芳
每一滴汤汁都仿佛在诉说著大地的故事



季节 土瓶清汤

MOP
148



茶碗蒸

MOP
108

赤味噌汤

MOP
78

石斑鱼配时令蔬菜汤

MOP
288



所有价格须另加10%服务费

刺身

MOP 18 蛋

MOP 38 三文鱼

MOP 38 鲷鱼

MOP 38 鱿鱼

MOP 48 左口鱼

MOP 48 油甘鱼

MOP 58 池鱼皇

MOP 68 甜虾

MOP 78 吞拿鱼赤身

MOP 138



金目鲷



所有价格须另加10%服务费。

刺身

松叶蟹蟹肉

MOP
108

牡丹虾

MOP
108

帆立贝

MOP
98

季节白身鱼薄切刺身

MOP
188

吞拿鱼腩

MOP
188

三文鱼子

MOP
108

海胆

MOP
228



所有价格须另加10%服务费。

清甜
爽滑

季节刺身荟萃，八款鲜美轮番上演
遵循自然节律，精选当季最鲜活
最具风味的八种海鲜，质地细腻
口感各异，色彩斑斓如画卷

季节刺身

MOP

1,388

八款



所有价格须另加10%服务费。

寿司

帆立贝

MOP
108



MOP
28 蛋

MOP
48 鲷鱼

MOP
48 鱿鱼

MOP
48 三文鱼

MOP
58 油甘鱼

MOP
58 左口鱼

MOP
68 池鱼皇

所有价格须另加10%服务费。

寿司

吞拿鱼腩

MOP
198



MOP
78

甜虾

MOP
88

吞拿鱼赤身

MOP
118

松叶蟹蟹肉

MOP
118

牡丹虾

MOP
188
(两件)

轻烧鲭花鱼棒寿司

MOP
118

三文鱼子

MOP
148

金目鲷

MOP
238

海胆

所有价格须另加10%服务费。

吞拿鱼寿司

五重奏

MOP
688



所有价格须另加10%服务费。

MOP
288

烟熏和牛海胆寿司

和牛寿司

MOP
108
(两件)



所有价格须另加10%服务费。

一卷一握 多元风味

邀请您一同沉浸在这一场

海洋与稻米交织的盛宴之中

感受每一口寿司所带来的无尽魅力与喜悦



寿司拼盘

八款

MOP
988



所有价格须另加10%服务费。



斑节虾天妇罗卷

斑节虾 青瓜 紫苏叶

MOP
158



加州卷

飞鱼子 蟹肉 青瓜 牛油果

MOP
128

时令蔬菜卷

红芯萝卜 青瓜 生菜 露笋 黄萝卜 芝麻

MOP
98

所有价格须另加10%服务费。

海鲜卷

吞拿鱼 三文鱼 油甘鱼 鱿鱼 三文鱼子

MOP
308

香葱吞拿鱼腩卷

吞拿鱼腩 葱 芝麻

MOP
188



所有价格须另加10%服务费。



馥郁
咸香

MOP
1,288



北海道喜知次鱼一夜干

MOP
128
唐扬豆腐

MOP
288
银鳕鱼西京烧

MOP
288
盐烧油甘鱼鲛

MOP
388
酒粕吞拿鱼幽庵烧

所有价格须另加10%服务费。

和牛寿喜烧

MOP
788



北海道曼加利察猪肉火锅

MOP
588

涮吞拿鱼

及季节野菜配日式高汤

MOP
388

季节野菜锅

MOP
178

盐焗鲍鱼配海胆

MOP
888

薄烧和牛卷

MOP
788



所有价格须另加10%服务费。

炭燒雞

配柚子胡椒

MOP
288



所有价格须另加10%服务费。

MOP
388



炭烧季节鱼 配海苔汁



所有价格须另加10%服务费。

MOP
428



烧长脚蟹脚

配酸汁蛋黄酱



所有价格须另加10%服务费。



MOP
988

日本和牛 三文治



所有价格须另加10%服务费。



MOP
时价

活龙虾(刺身或天妇罗或铁板烧)



所有价格须另加10%服务费。

MOP
68

芦笋



外酥内嫩 绝美口感
轻盈薄透的面衣包裹下
经过瞬间高温烹炸，焕发出金黄诱人的
色泽，散发出令人垂涎的香气



MOP
58 莲藕

MOP
58 玉米

MOP
58 番薯

MOP
68 南瓜

MOP
68 茄子

MOP
68 冬菇

所有价格须另加10%服务费。

MOP
148



斑节虾



MOP
98

帆立贝

MOP
188

海螯虾

MOP
238

鲍鱼

MOP
508

天妇罗拼盘(五款)

所有价格须另加10%服务费。

MOP
88

季节野菜

MOP
208

芦笋

MOP
288

鲍鱼

MOP
288



牛油烧北海道帆立贝配乌鱼子



所有价格须另加10%服务费。



MOP
688

活波士顿龙虾

MOP
788



日本和牛 100g

所有价格须另加10%服务费。



MOP
198



烤时令鱼配烧饭团泡饭



MOP
238



日本和牛蒜粒炒饭

所有价格须另加10%服务费。

MOP
188

季节野菜锅饭

MOP
388

日本和牛饭



MOP
388



蒲烧鳗鱼饭



所有价格须另加10%服务费。



日本和牛赞岐乌冬

MOP
188

季节野菜赞岐乌冬

MOP
228

酱油拉面

MOP
228

猪骨拉面

MOP
328

杂锦天妇罗赞岐乌冬
或荞麦面

所有价格须另加10%服务费。



MOP
58

自家制雪糕

MOP
88



京都丸久小山園
烘焙茶雪糕

MOP
118

日本芝士蛋糕

所有价格须另加10%服务费。

柚子清酒啫喱配日本蜜橘
及柚子雪葩

MOP
118

日本栗子、白玉丸子
配红豆汤

MOP
78

栗子
蒙布朗

MOP
168



所有价格须另加10%服务费。

靜岡蜜瓜

MOP
168



所有價格須另加10%服務費。