梅

梅

MOP 888

一位用 | お一人様

時令前菜
季節の前菜

赤味噌湯
赤出汁

壽司十件
握り寿司10貫

靜岡蜜瓜、時令水果
静岡メロンと季節の果物

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
僅在吧枱供應 | カウンターのみでのご提供となります

松

松

MOP 1,088

一位用 | お一人様

時令前菜
季節の前菜

刺身
旬の刺身

江戶前壽司八件、手卷一件
江戸前鮨8貫　手巻き１本

赤味噌湯
赤出汁

靜岡蜜瓜、時令水果
静岡メロンと季節の果物

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

僅在吧枱供應 | カウンターのみでのご提供となります

我們的壽司大使渡邊貴義 與 ”泓”行政總廚前田裕紀
採用時令食材精心策劃的 Omakase 菜單。

オマカセは寿司アンバサダー渡邊貴義とシェフ前田裕紀が考案し、
厳選した季節の食材を使用したメニューとなっております。

MOP **1,888**

一位用 お一人様

OMAKASE

5種感官
–
五感

72候前菜
–
72候の前菜

鮮味的香氣
–
うまみの薫香

海岸風味
–
磯の風味

來自海洋的禮物—野生石斑魚
–
北九州の宝物—天然九絵

壽司娛樂時間
–
楽しい寿司のひと時

味噌湯
–
味噌汁

時令“泓”麻糬
–
泓名物—季節のもち

搭配清酒可每位另加：Sakura清酒澳門幣500元或Koi清酒澳門幣800元
お一人様ごとに、日本酒ペアリングをご用意させていただきます。「Sakura」MOP 500「Koi」MOP 800

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