



新故里会席料理
NEW FURUSATO KAISEKI
新故里懷石料理

特色前菜
Appetizer
特色前菜

大とろ、中とろ、縞鰯、赤貝
Prime fatty tuna sashimi, fatty tuna sashimi, yellow jack sashimi, ark shell sashimi
(大) 金槍魚腩刺身、(中) 金槍魚腩刺身、深海池魚刺身、司腌刺身

ひらめ雲丹まくり
Flounder sea urchin sushi
平目海膽卷

鯛 スープ
Traditional Japanese snapper soup
傳統鯛魚湯

春筍貝柱 桜えび 天ぷら
Spring shoot with scallop and Sakura shrimp tempura
春筍貝柱櫻花蝦天婦羅

和牛 博多なすの薄焼き
A5 "Wagyu" beef sliced with Hakata eggplant
A5 和牛博多茄子薄燒

ろじゅん 梅 黒豚まくり 稲庭うどん
Black pork sliced with asparagus plum and "Inaniwa" Udon
露筍梅子黒豚卷伴湯稻庭烏冬

季節の日本果物 甘味
Japanese fresh fruit and dessert
日本水果及甜品

\$1,180/ 1人前(*晚市供應 Dinner only*)

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP, subject to 10% service charge
所有價目以澳門元為單位, 另須收取 10%服務費



海鮮黒豚コース

Seafood and pork teppanyaki set

海鮮黒豚猪肉鐵板套餐

燻煙鮭魚サラダ

Smoked salmon salad

煙三文魚沙律

前菜

Appetizer

特色前菜

車海老

King prawn (250g)

(4頭) 虎蝦

帆立貝

Hokkaido scallop

北海道帶子

鮑

Abalone

鮑魚

黒豚薄焼

Black pork sliced rolls

蒜片黒豚肉卷

野菜炒め

Seasonal vegetables

炒時菜

焼飯, 味噌椀, 香の物

Garlic fried rice, miso soup, pickles

香蒜炒飯、麵豉湯、香瓜菜

季節の日本果物, 甘味

Japanese fresh fruit and dessert

日本水果及甜品

\$660/ 1人前

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP, subject to 10% service charge
所有價目以澳門元為單位, 另須收取 10%服務費



伊勢海老コース

lobster teppanyaki set

龍蝦鐵板套餐

燻煙鮭魚サラダ

Smoked salmon salad

煙三文魚沙律

前菜

Appetizer

特色前菜

帆立貝

Hokkaido scallop

北海道帶子

鱈

Cod fish

鱈魚

伊勢海老

Lobster

龍蝦

野菜炒め

Seasonal vegetables

炒時菜

黒トリュフソース焼飯, 伊勢海老味噌椀, 香の物

Seafood fried rice with black truffle sauce, lobster miso soup, pickles

黑松露海鮮炒飯、麵豉湯、香瓜菜

季節の日本果物, 甘味

Japanese fresh fruit and dessert

日本水果及甜品

\$960/ 1 人前

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP, subject to 10% service charge
所有價目以澳門元為單位, 另須收取 10%服務費



特上 A5 和牛コース

Deluxe A5 "Wagyu" beef teppanyaki set

A5 和牛鐵板套餐

和牛肩肉サラダ

"Wagyu" beef chuck salad

和牛肩沙律

前菜

Appetizer

特色前菜

鮑

Abalone

鮑魚

鮭魚

Salmon

三文魚

和牛ステーキ 又は 薄焼

Deluxe A5 "Wagyu" beef sirloin steak or sliced roll

特級 A5 和牛西冷 (120g) 或 薄焼 A5 牛肉卷 (120g)

野菜炒め

Seasonal vegetables

炒時菜

黒トリュフソース焼飯, 味噌椀, 香の物

"Wagyu" beef fried rice with black truffle sauce, miso soup, pickles

黒松露牛肉炒飯、麵豉湯、香瓜菜

季節の日本果物, 甘味

Japanese fresh fruit and dessert

日本水果及甜品

\$960/ 1 人前

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます

All prices are in MOP, subject to 10% service charge

所有價目以澳門元為單位, 另須收取 10%服務費



おすすめ
CHEF RECOMMENDATION
廚師推介

特上造り盛合せ Deluxe assorted sashimi 特級刺身拼盤	\$1180
すっぽんスープ Traditional Japanese soft-shell turtle Soup 日本傳統水魚湯	\$320
土瓶蒸し Seafood soup in tea pot 茶壺海鮮湯	\$165
黒豚薄切りかさねカツ Deep-fried black pork mille-feuille 炸千層黒豚豬扒(300g)	\$300
天婦羅盛合せ Assorted tempura 雜錦天婦羅	\$280
銀鱈西京焼き Cod fish marinated with miso paste 銀鱈魚麵豉燒 (120g)	\$200
(特上) 鰻井 (Deluxe) Grilled Japanese eel on rice (特上) 日本鰻魚飯	\$600
日本鋤焼鍋 (宮崎和牛 160g/北海道黒豚 180g/長州雞 350g) Sukiyaki (Miyazaki Wagyu beef/Hokkaido pork/Nagasu chicken) 日式壽喜燒鍋	\$600/\$400/\$300

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP, subject to 10% service charge
所有價目以澳門元為單位, 另須收取 10%服務費



サラダ
SALAD
沙律

かに子と果物サラダ \$90
Crab roe with fruits salad
蟹籽鮮果沙律

焼和牛のサラダ付柚子ソースとカボチャサラダ \$180
Grilled Wagyu beef with “Yuzu” dressing and pumpkins salad
燒和牛配柚子汁南瓜沙律

日本トマトサラダ \$180
Japanese tomato salad
日本蕃茄沙律

酒肴
TRADITIONAL DELICACIES APPETIZER
精選小食

和牛タン鹽板焼 \$280
Grilled Wagyu beef tongue on salt rock
和牛牛舌鹽板燒

えだまめ \$150
Green soybeans
枝豆

河豚味淋干し \$130
Grilled dried puff fish
燒魚乾

たたみ鰯 \$115
Deep-fried dried baby sardine
炸沙甸魚乾

若鳥竜田揚げ \$100
Deep-fried chicken in Japanese style
日式炸雞

揚出し豆腐 \$60
Deep-fried bean curd
日式炸豆腐

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP, subject to 10% service charge
所有價目以澳門元為單位，另須收取 10%服務費



盛り合せ
SASHIMI/SUSHI ASSORTMENT
刺身/壽司拼盤

特上造り盛合せ Deluxe assorted sashimi 特級刺身拼盤			\$1180
故里ちらし Furusato assorted sliced raw fish on sushi rice 故里雜錦魚生飯			\$680
特上握り盛合せ Deluxe assorted "Nigiri" sushi 特級壽司拼盤			\$600

お造り
SASHIMI
刺身

大とろ "O-Toro" prime fatty tuna (大)金鎗魚腩	\$160/切	雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽	\$700
天然本鮪中とろ "Chu-Toro" fatty tuna (中)金鎗魚腩	\$130/切	帆立貝 Scallop 帶子	\$70/件
本鮪赤身 "Maguro" red tuna 金鎗魚背	\$80/切	縞鰯 Yellow jack 深海池魚	\$70/切
はまち Yellow tail 油甘魚	\$60/切	牡丹海老 "Botan" shrimp 牡丹蝦	\$120/切
季節の白身魚薄造り Seasonal white fish in slices 時令白身魚薄切	\$380	赤貝 Ark shell 司腌	\$110/隻

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP, subject to 10% service charge
所有價目以澳門元為單位, 另須收取 10%服務費



お好み寿司(1コ)
SUSHI (PER PIECE)
壽司(每件)

大とろ "O-Toro" prime fatty tuna (大)金鎗魚腩	\$160	雲丹 Hokkaido sea urchin 北海道海膽	\$200
天然本鮪中とろ "Chu-Toro" fatty tuna (中)金鎗魚腩	\$130	A5 和牛 A5 "Wagyu" beef A5 和牛	\$180
本鮪赤身 "Maguro" red tuna 金鎗魚背	\$80	帆立貝 Scallop 帶子	\$70
赤貝 Ark shell 司腌	\$110	はまち Yellow tail 油甘魚	\$60
鰻 Eel 鰻	\$100	牡丹海老 "Botan" shrimp 牡丹蝦	\$120

巻き物. 手巻き
ROLL/HAND ROLL
卷物. 手卷

	Hand Roll 手卷	Roll 卷物
ネギとろ Chopped fatty tuna with spring onion 香葱金鎗魚腩卷	\$160	\$200
故里太卷 Furusato style special roll 故里特製太卷		\$130
カルフォルニアー California roll 加州卷	\$65	\$100
雲丹 Hokkaido sea urchin 海膽手卷	\$300	

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP, subject to 10% service charge
所有價目以澳門元為單位, 另須收取 10%服務費



鉄板焼お肉
TEPPANYAKI MEAT
鐵板燒肉類

特上和牛サーロイン (A5) \$960
“Wagyu” beef (A5)
特級和牛 (A5) (230g)
(薄焼/ 薄焼牛肉卷/ Sliced rolls 又は or 或 ステーキ/西冷厚焼/ Sirloin steak)

特上 U.S サーロイン \$420
U.S. beef sliced rolls
特級美國牛肉蒜片卷 (230g)

特上 U.S ヒレ \$500
U.S. Angus tenderloin
美國安格斯牛柳 (180g)

黒豚薄焼 \$300
Black pork sliced rolls
蒜片黒豚肉卷 (200g)



鉄板焼海の幸
TEPPANYAKI SEAFOOD
鐵板燒海鮮

海老 (250g/160g) \$250/\$120
King prawn
大虎蝦 (4 頭/6 頭)

鱈 \$150
Cod fish
鱈魚 (120g)

鮑 \$120
Abalone
鮑魚

帆立貝 \$90
Scallop
帶子

鮭 \$70
Salmon
三文魚 (120g)

野菜
VEGETABLES
野菜

野菜炒め \$60	日本もやし \$60
Assorted vegetables	Sprouts
炒雜菜	日本銀芽

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP, subject to 10% service charge
所有價目以澳門元為單位, 另須收取 10%服務費



天婦羅
TEMPURA
天婦羅

活海老天婦羅 \$400
Fresh prawn tempura
海蝦天婦羅

天婦羅盛合せ \$280
Assorted tempura
雜錦天婦羅

お好み天婦羅
PER PIECE
每件

鮑 Abalone 鮑魚	\$120	日本舞茸 Japanese Maitake mushroom 舞茸菇	\$40
--------------------	-------	--	------

車海老 King prawn 大海蝦	\$90	南瓜 Pumpkin 南瓜	\$20
--------------------------	------	---------------------	------

帆立貝 Scallop 帶子	\$90	青唐 Japanese bell pepper 日本青椒仔	\$20
----------------------	------	-------------------------------------	------

日本キス Japanese "Kisu" fish 日本沙鯰魚	\$65	さつま芋 Sweet potato 甜蕃薯	\$20
---------------------------------------	------	-----------------------------	------

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP, subject to 10% service charge
所有價目以澳門元為單位，另須收取 10%服務費



食事

NOODLES, RICE

麵類, 飯類

特上 U.S 牛肉うどん/稻庭うどん U.S. prime beef udon noodle or "Inaniwa" udon noodle in soup 美國特級牛肉烏冬或稻庭烏冬	\$200
天婦羅うどん/稻庭うどん Tempura udon noodle or "Inaniwa" udon noodle in soup 天婦羅烏冬或稻庭烏冬	\$200
特上 U.S 牛肉素麵/そば U.S. prime beef "soumen" noodle or soba in soup 美國特級牛肉龍鬚麵或蕎麥麵	\$260/\$260
天婦羅素麵/そば Tempura "soumen" noodle or soba in soup 天婦羅龍鬚麵或蕎麥麵	\$180/\$260
黒豚かつ丼 "Kuro" pork cutlet with egg and onion on rice 黒豚豬扒蛋飯	\$180
牛肉焼飯 Fried rice with beef 牛肉炒飯	\$90
海の幸焼飯 Fried rice with seafood 海鮮炒飯	\$90

誠に勝手ながらサービス料 10%加算させていただきます
All prices are in MOP, subject to 10% service charge
所有價目以澳門元為單位, 另須收取 10%服務費



デザート
DESSERTS
甜品

日本静岡クラウンメロン \$180
Japanese melon
日本静岡蜜瓜

ぜんざい \$75
Sweet red bean soup
日式紅豆湯

シャーベット (ココナツ/ゆず/もも) \$60
Sherbet (coconut/grapefruit/peach)
雪葩(椰子/柚子/蜜桃)

アイスクリーム (ごま/りよくちゃ) \$35
Ice cream (sesame/green tea)
雪糕 (芝麻/綠茶)