



鉄板焼昼定食  
NEW FURUSATO TEPPANYAKI SET LUNCH  
鐵板燒午市套餐

サラダ, 帆立貝鉄板焼, 車海老鉄板焼,  
Salad, scallop teppanyaki, king prawn teppanyaki,  
沙律, 帶子鐵板燒, 大海蝦鐵板燒,

メインディッシュ三種の中から御選び下さい:

with one choice of main course:

選擇任何一款主菜:

リブローズ薄焼き \$500  
U.S. Slices roll  
美國肉眼薄燒(120g)

黒豚薄焼 \$450  
Black Pork sliced rolls  
蒜片黑豚肉卷(120g)

たら \$450  
Cod fish  
鱈魚(120g)

旬の野菜, ガーリックライス, 香の物, 味噌椀, 甘味  
Seasonal vegetables, fried rice with garlic, pickles, miso soup and dessert  
炒雜菜, 香蒜炒飯, 漬物, 麵鼓湯及甜品

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



お昼のお薦め  
SPECIAL SET LUNCH  
午市套餐

お造り御膳 \$580  
Sashimi set  
魚生御膳

サラダ, 小鉢(二品), 茶碗蒸し, 指定造り盛合せ(中とろ, はまち, 養鯛, キンメダイ, 帆立貝, 牡丹海老, 雲丹), 御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味  
Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, limited assorted sashimi ("Chu-Toro", yellow tail, snapper, kinmetai, scallop, "Botan" shrimp, sea urchin), rice, pickles, miso soup and dessert  
沙律, 前菜(兩款), 日式蒸蛋, 指定魚生拼盤(中腹, 油甘, 養鯛, 金目鯛, 帶子, 牡丹蝦, 北海道海膽), 白飯, 漬物, 麵豉湯及甜品

すし御膳 \$580  
"Nigiri" sushi set  
壽司御膳

サラダ, 小鉢(二品), 茶碗蒸し, 指定壽司盛合せ(大とろ, 中とろ, 赤身, 帆立貝, 牡丹海老, 雲丹), 燒物(鮭魚西京燒き), 香の物, 味噌椀, 甘味  
Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, limited assorted "Nigiri" sushi ("O-Toro", "Chu-Toro", red tuna, scallop, "Botan" shrimp, sea urchin), grilled dish (salmon marinated with miso paste), pickles, miso soup and dessert  
沙律, 前菜(兩款), 日式蒸蛋, 指定壽司拼盤(大腹, 中腹, 赤身, 帶子, 牡丹蝦, 北海道海膽), 燒物(三文魚西京燒)(120g), 漬物, 麵豉湯及甜品



お昼のお薦め  
SPECIAL SET LUNCH  
午市套餐

故里御膳

Furusato seasonal special set

故里御膳

サラダ, 小鉢(二品), 茶碗蒸し, 指定お造り(はまち, 養鯛, 平目, キンメダイ, 帆立貝),  
天ぷら(車海老, 魚, 野菜)

Salad, appetizers (2 kinds), steamed egg custard, limited sashimi (yellow tail, snapper, flounder,  
kinmedai, scallop), tempura (prawn, fish, vegetables),

沙律, 前菜(兩款), 日式蒸蛋, 指定魚生(油甘, 養鯛, 平目, 金目鯛, 帶子), 天婦羅(蝦, 魚, 時令野菜),

メインディッシュの焼き物三種の中から御選び下さい:

with one choice of grilled dish:

選擇任何一款燒物:

鮭魚西京焼き \$520  
Salmon marinated with miso paste  
三文魚西京燒 (120g)

黒豚薄焼 \$520  
Black pork sliced rolls  
蒜片黒豚肉卷 (100g)

U.S 牛肉の照り焼き \$580  
U.S. rib eye in teriyaki sauce  
美國牛肉照燒 (120g)

御飯, 香の物, 味噌椀, 甘味  
rice, pickles, miso soup and dessert  
白飯, 漬物, 麵鼓湯及甜品

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



お昼のお薦め  
SPECIAL SET LUNCH  
午市套餐

塩焼き牛うどん さしみ まきと天ぷら定食 \$360  
Grilled “Wagyu” beef udon with sashimi, sushi and tempura set  
燒和牛肉烏冬伴魚生、壽司及天婦羅套餐

サラダ，刺身と巻物盛合せ（はまち，平目，縹鰯，赤貝，カリフォルニアロール），天ぷら（車海老，  
鮑，帆立貝，野菜），塩焼き牛うどん，甘味  
Salad, assorted sashimi and sushi (yellow tail, flounder, yellow jack, ark shell, California roll),  
tempura (prawn, abalone, scallop, vegetables), grilled “Wagyu” beef udon and dessert  
沙律，魚生、壽司拼盤（油甘魚，平目，深海池魚，司腌，加州卷），天婦羅（蝦，鮑魚，帶子，野  
菜），鹽燒和牛肉烏冬及甜品

雲丹鮑燒飯とほっき貝定食 \$380  
Sea urchin abalone fried rice and grilled hokkigai set  
海膽鮑魚炒飯配日本北寄貝燒套餐

サラダ，ほっき貝，雲丹鮑燒飯，茶碗蒸し，桜海老炒るスピナッチ，香の物，味噌椀，甘味  
Salad, Japanese hokkigai with black truffle and butter, sea urchin abalone fried rice, steamed  
egg custard, sakura shrimp stir-fried spinach, pickles, miso soup and dessert  
沙律，日本北寄貝黑松露牛油燒，海膽鮑魚炒飯，日式蒸蛋，櫻花蝦炒菠菜，漬物，麵鼓湯及甜品