



TEPPANYAKI MENU





すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費／All prices are in MOP and subject to 10% service charge

お任せ豪華冒険

鐵板焼

OMAKASE NO

お任せ豪華冒険コース

鐵板燒品嘗套餐

TEPPANYAKI TASTING MENU



すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

お任せ豪華冒険コース
鐵板焼品嘗套餐
TEPPANYAKI TASTING MENU

1人前 988 每位 per person

シェフのおすすめ前菜

旬のお刺身

廚師精選前菜

時令海鮮

Chef's Selection of Appetizer
Seasonal Seafood

天ぷらの盛り合わせ

エビ、旬の野菜、天つゆ

雑錦天婦羅

蝦、時令蔬菜、日式天婦羅汁

Assorted Tempura
Prawn, Seasonal Vegetables, Tentsuyu Sauce

和風 蛤のお吸物

ハマグリ、出汁、酒

日式清湯

蜆、日式高湯、清酒

Japanese Clear Soup
Clam, Dashi, Sake

レンジャーズ・バレー牧場・牧草飼育・テンダーロイン(ヒレ肉)

ガーリックチップ、静岡わさび、わさび醤油漬け、宮崎県焼き塩レモン

新南威爾斯州流浪谷牧場・穀飼・牛柳

蒜片、静岡芥末、日本山椒

Rangers Valley・Grain Fed・Tenderloin
Garlic Chips, Shizuoka Wasabi, Sansho Pepper

ガーリック炒飯

お味噌、お漬け物、牛肉味噌漬け焼き

香蒜炒飯

小魚乾高湯、醃菜、味噌牛肉

Garlic Fried Rice
Niboshi Dashi, Pickled Vegetables, Miso Beef

旬の日本の果物

グリル58どら焼き

日本時令水果

盛焰銅鑪燒

Seasonal Japanese Fruit
Grill 58 Dorayaki

CHEF'S TEPPANYAKI MENU



すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

シェフおすすめ鉄板焼きメニュー

鐵板燒廚師定制套餐

CHEF'S TEPPANYAKI MENU

1人前 1,688 每位 per person

シェフのおすすめ前菜

旬のお刺身

廚師精選前菜

時令海鮮

Chef's Selection of Appetizer
Seasonal Seafood

シェフスペシャル手巻

熟成醤油、静岡産わさび

トロ又はホタテ からお選びください

キャビア 又はトリュフトッピング

北海道産ウニにアップグレードMOP 180追加

廚師特色手巻

陳年鰯油、静岡芥末

餡料可選吞拿魚大腹或日本帶子

配料可選魚子醬或松露

升級北海道海膽另加MOP 180

Chef's Special Temaki

Aged Soy Sauce, Shizuoka Wasabi

Filling with Tuna Toro or Japanese Scallop

Topping with Caviar or Truffle

Upgrade to Hokkaido Sea Urchin Add MOP 180

オーストラリア産アワビ

ガーリックバター、すだち

澳洲鮑魚

牛油蒜蓉、酢橘

Australian Abalone

Garlic Butter, Sudachi

或 or

シェフのおすすめ天ぷら盛り合わせ

ロブスター 200g、抹茶塩、天つゆ

廚師招牌天婦羅

小龍蝦200克、抹茶鹽、日式天婦羅汁

Chef's Signature Tempura

Lobster 200 grams, Matcha Salt, Tentsuyu Sauce

日本の季節野菜

日本時令蔬菜

Japanese Seasonal Vegetables

土瓶蒸し

旬の海鮮，かつおだし

土瓶蒸

時令海鮮、日式鰹魚昆布高湯

Dobin Mushi

Seasonal Seafood, Katsuo and Kombu Dashi

A5 鹿児島産 和牛サーロイン

ガーリックチップ、静岡わさび、わさび醤油漬け、宮崎県焼塩レモン

A5 鹿児島産 和牛ヒレ肉にアップグレードMOP200追加

全血 A5 鹿児島西冷

蒜片、静岡芥末、日本山椒

升級全血A5鹿児島牛柳另加MOP 200

Full-Blood A5 Kagoshima Sirloin

Garlic Chips, Shizuoka Wasabi, Sansho Pepper

Upgrade to Full-Blood A5 Kagoshima Tenderloin Add MOP 200

シェフ 特製 季節の土鍋炊き込みご飯

お味噌、漬物、牛肉味噌漬け焼き

廚師招牌萬古焼

小魚乾高湯、醃菜、味噌牛肉

Chef's Special Hagama Banko Donabe

Niboshi Dashi, Pickled Vegetables, Miso Beef

グリル 58 だら焼き

旬の日本産果物

日本時令水果

盛焰銅鑪燒

Seasonal Japanese Fruit

Grill 58 Dorayaki

すべての価格はMOPで表示され、10% のサービス料が追加されます

所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費／All prices are in MOP and subject to 10% service charge

お任せ豪華冒険コース
鐵板燒奢華之旅
OMAKASE NO BOUKEN



すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

お任せ豪華冒険コース

鐵板燒奢華之旅

OMAKASE NO BOUKEN

1人前 2,188 每位 per person

先付け

シェフのおすすめ前菜と旬のお刺身

廚師精選時令海鮮

Sakizuke

Chef's Selection of Appetizer with
Seasonal Seafood

手巻き

シェフおすすめ 旬の手巻き

廚師精選時令手巻

Temaki

Chef's Selection of Seasonal Hand Roll

魚介

日本産の海産物

日本海岸的寶藏

Gyokai

Treasure from Japan's Coast

天ぷら盛り合わせ

シェフおすすめの旬の食材

廚師時令精選天婦羅

Tempura

Chef's Seasonal Selection

野菜

日本の旬の野菜

日本時令蔬菜

Yasai

Japanese Seasonal Vegetables

蓋物

旬の海産物フタモノ

時令海鮮茶壺湯

Futamono

Lidded Dish with Seasonal Seafood

牛肉

プレミアム和牛セレクション・カット

時日優質和牛

Gyuniku

Premium Wagyu Beef Selection and Cuts

ご飯

お米 京都丹波コシヒカリ

美味特色米飯

Gohan

Rice Dish with Seasonal Ingredients and Cooking

水物

旬の日本産果物とデザート

日本時令水果甜品

Mizumono

Seasonal Japanese Fruit and Dessert

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費／All prices are in MOP and subject to 10% service charge

鉄板焼きセット追加メニュー
鐵板燒套餐附加菜單
TEPPANYAKI SET SUPPLEMENTS

オーストラリア産アワビ 1,500
レバーソース、すだち

澳洲鮑魚
肝醬、酢橘
Australian Abalone
Liver Sauce, Sudachi



すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費／All prices are in MOP and subject to 10% service charge

南シナ海産ロブスター 400g

720

ゆずハーブ・バター、スダチ、シシトウガラシ

小龍蝦 400g

柚子香草牛油、酢橘、日本小青椒

South China Sea Lobster 400 grams

Yuzu Herb Butter, Sudachi, Shishito Peppers



すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費／All prices are in MOP and subject to 10% service charge

鉄板焼きセット追加メニュー
鐵板燒套餐附加菜單
TEPPANYAKI SET SUPPLEMENTS



14日熟成トロ刺身

大根、しそ、静岡産わさび

14 日乾式熟成鮪魚

日本白蘿蔔、日本紫蘇葉、静岡芥末

14 Days Aged Tuna Toro Sashimi

Daikon, Oba Leaves, Shizuoka Wasabi

350



シェフの特製手巻き

熟成醤油、静岡産わさび

1トッピング選択 - トロ、日本産貝柱

1トッピング選択 - キャビア or トリュフ

主廚特色手巻

陳年豉油、静岡山葵

自選1款- 吞拿魚大腹、日本帶子

自選1款- 魚子醬或松露

Chef's Special Hand Roll

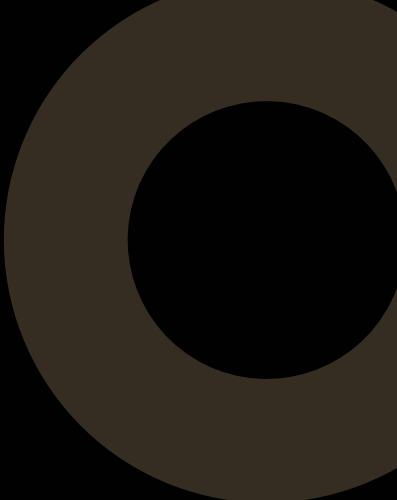
Aged Soy Sauce, Shizuoka Wasabi

Choose 1 Topping - Tuna Toro, Japanese Scallop

Choose 1 Topping - Caviar, Truffle

210

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費／All prices are in MOP and subject to 10% service charge



A5 鹿児島産 和牛ヒレ

600

ミニトマト、旬の野菜、ニンニクたれ

全血 A5 鹿児島牛柳

阿馬拉蕃茄、時令蔬菜、日式大蒜汁

Full-Blood A5 Kagoshima Tenderloin

Amara Tomato, Seasonal Vegetables, Ninniku No Tare Sauce



すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

鉄板焼きセット追加メニュー

鐵板燒套餐附加菜單

TEPPANYAKI SET SUPPLEMENTS

天ぷらの盛り合わせ

エビ、旬の野菜、天つゆ

雜錦天婦羅

蝦、時令蔬菜、日式天婦羅汁

Assorted Tempura

Prawn, Seasonal Vegetables, Tentsuyu Sauce

180



ガーリック炒飯

お味噌、漬物、牛肉味噌漬け焼き

香蒜炒飯

小魚乾高湯、醃菜、味噌牛肉

Garlic Fried Rice

Niboshi Dashi, Pickled Vegetables, Miso Beef

100

シェフおすすめ天ぷら盛り合わせ 720

ロブスター 400g、抹茶塩、天つゆ

廚師招牌天婦羅

小龍蝦400克、抹茶鹽、日式天婦羅汁

Chef's Signature Tempura

Lobster 400 grams, Matcha Salt, Tentsuyu Sauce



すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

すべての料理の追加トッピング
添加配料
TEPPANYAKI SET SUPPLEMENTS



W3 ベルーガキャビア 30g 1,500

W3 貝魯迦鰭魚子醬 30g
W3 Beluga Caviar 30 grams

W3 プレミアム・オシエトラキャビア 3g 90

W3 良種鰭魚子醬 3g
W3 Premium Oscietra Caviar 3 grams

すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

北海道産ウニ

北海道海膽

Hokkaido Sea Urchin

時価

時價

Market Price



すべての価格はMOPで表示され、10%のサービス料が追加されます
所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

日本酒
清酒
SAKE

純米大吟釀

純米大吟釀

JUNMAI DAIGINJO

1杯 1ボトル
每杯 /By glass 每瓶 /By bottle
180ml

獺祭 二割三分 遠心分離

Dassai 23 Enshinbunri

4,000

釀人九平次 雄町

Kamoshibito Kuheiji Omachi 50 Sauvage

200

800

加茂錦 荷札酒 黃水仙

Kamonishiki Nifudasake Kisuisen

230

900

滿壽泉 木桶熟成

Masuizumi Special

1,280

磯自慢

Isojiman Emerald

2,000

大七 玉依御前 龜鏡 生酏

Daishichi Tamayori Gozen Kikyo Kimoto

4,600

釀人九平次 彼之地

Kamoshibito Kuheiji Yamadanishiki 40 Kanochi

1,200

十四代 播州山田錦 別撰

Juyondai Banshu Aiyama Bessen

6,500

十四代 秘藏酒古酒

Juyondai Koshu Hizoushu

8,800

獺祭 二割三分 遠心分離

Dassai 23 Enshinbunri

以上の飲み物には、1.2% 以上のアルコールが含まれています。／此頁載有之酒精飲料達1.2%以上酒精濃度／Alcoholic beverages listed above contain higher than 1.2% alcohol
すべての価格はMOPで表示され、10% のサービス料が追加されます／所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費。 All prices are in MOP and subject to 10% service charge.



日本酒
清酒
SAKE



磯自慢
Isojiman Emerald



醸人九平次
彼之地
Kamoshibito Kuheiji
Yamadanishiki 40 Kanochi



大七 玉依御前
龜鏡 生酏
Daishichi Tamayori Gozen
Kikyo Kimoto



十四代
播州山田錦 別撰
Juyondai Banshu
Aiyama Bessen



十四代
秘藏酒古酒
Juyondai
Koshu Hizoushu

以上の飲み物には、1.2% 以上のアルコールが含まれています。／此頁載有之酒精飲料達1.2%以上酒精濃度／Alcoholic beverages listed above contain higher than 1.2% alcohol by volume
すべての価格はMOPで表示され、10% のサービス料が追加されます／所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費／All prices are in MOP and subject to 10% service charge

日本酒 清酒 SAKE

純米吟醸

純米吟醸

JUNMAI GINJO

1杯
每杯 /By glass
180ml

1ボトル
每瓶 /By bottle

寫樂

Sharaku

850

義俠 侶

Gikyo Tomogara

1,400

而今 雄町 火入

Jikon Omachi

2,800

真澄 白妙

Masumi Shiro

540

越乃寒梅瀧

Koshi No Kanbai Sai

160

630

鍋島 五百萬石

Nabeshima Gohyakumangoku

750



而今 雄町 火入

Jikon Omachi



寫樂

Sharaku



義俠 侶

Gikyo Tomogara

以上の飲み物には、1.2% 以上のアルコールが含まれています。／此頁載有之酒精飲料達1.2%以上酒精濃度／Alcoholic beverages listed above contain higher than 1.2% alcohol by volume
すべての価格はMOPで表示され、10% のサービス料が追加されます／所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費／All prices are in MOP and subject to 10% service charge

純米

純米

JUNMAI

1杯
每杯 /By glass
180ml

1ボトル
每瓶 /By bottle

李白 峨眉山

Rihaku Gabbisan

100

380

真澄 茅色

Masumi Kaya

500

大吟釀

大吟釀

DAIGINJO

1杯
每杯 /By glass
180ml

1ボトル
每瓶 /By bottle

喜多屋 吟之瞳

Kitaya Gin No Hitomi

120

400

鍋島 三十六萬石

Nabeshima

1,180

磯自慢 一滴入魂

Isojiman Itteki Nyukon

2,500

鍋島 三十六萬石

Nabeshima

磯自慢 一滴入魂

Isojiman Itteki Nyukon



以上の飲み物には、1.2% 以上のアルコールが含まれています。／此頁載有之酒精飲料達1.2%以上酒精濃度／Alcoholic beverages listed above contain higher than 1.2% alcohol by volume
すべての価格はMOPで表示され、10% のサービス料が追加されます。／所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費／All prices are in MOP and subject to 10% service charge

焼酎

焼酎

SHOCHU

1杯
每杯 /By glass
45ml

1ボトル
每瓶 /By bottle

八海山 宜有千萬 米焼酎

50

430

Hakkaisan Yoroshiku Senman Arubeshi
Kome Shochu

梅酒

梅酒

UMESHU

1杯
每杯 /By glass
60ml

1ボトル
每瓶 /By bottle

真澄 信州 梅酒

65

260

Masumi Suwa Umeshu

生ビール

生啤

DRAUGHT BEER

1杯
每杯 /By glass
330ml

三得利頂級啤酒

70

Suntory Premium Malt's

ウイスキー

威士忌

WHISKY

1杯
每杯 /By glass
45ml

1ボトル
每瓶 /By bottle

余市 原酒

100

1,000

Nikka From The Barrel

竹鶴 純麥芽

160

1,600

Taketsuru Single Malt

山崎 12 年單一麥芽

500

5,000

Yamazaki 12 Years Single Malt

白州 12 年單一麥芽

700

7,000

Hakushu 12 Years Single Malt

ビール

啤酒

BEER

1ボトル
每瓶 /By bottle

澳門金啤

55

Macau Golden Ale

朝日、北海道 精釀啤酒

65

Asahi, Sapporo Premium

以上の飲み物には、1.2% 以上のアルコールが含まれています。／此頁載有之酒精飲料達1.2%以上酒精濃度／Alcoholic beverages listed above contain higher than 1.2% alcohol by volume
すべての価格はMOPで表示され、10% のサービス料が追加されます／所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費／All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ソフトドリンク

汽水

SOFT DRINKS

可樂、無糖可樂、雪碧、乾薑水

45

Coke, Coke No Sugar, Sprite, Ginger Ale

ミネラルウォーター

礦泉水

STILL WATER

依雲 330ml

40

Evian

依雲 750ml

75

Evian

普娜 500ml

50

Acqua Panna

普娜 750ml

75

Acqua Panna

ジュース

果汁

JUICES

蘋果、香橙、西瓜、蜜瓜、甘筍

60

Apple, Orange, Watermelon, Honeydew Melon, Carrot

スパークリング・ウォーター

有氣礦泉水

SPARKLING WATER

派瑞絲 250ml

35

Pedras

派瑞絲 750ml

75

Pedras

原味巴黎 330ml

40

Perrier

原味巴黎 750ml

75

Perrier

聖沛黎洛 250ml

40

San Pellegrino

聖沛黎洛 750ml

75

San Pellegrino

