

TENMASA

お座敷天婦羅
天政

天政は、本店である東京天政の味をマカオに伝えます。
フォーブス五ツ星、ミシュラン推奨を獲得し、天ぷらの愛好家なら是非とも訪れて頂きたいお店です。

天ぷらの技術は、揚げ手の長年に渡る修練の積み重ねの賜物であり、直感と正確さが求められます。
料理人として25年の経験を持ち、天政東京で10年を過ごした野口武則料理長は、食材の揚がる音を聴くことで、天ぷらを完成させると言います。

野口料理長を中心とした経験ある厨房チームに加え、日本から週5日以上以上の空輸で食材を調達することで、季節に応じた最高の食材を使用し、天ぷらを始めた本物の日本料理を提供致します。

榮獲《福布斯》五星級米芝蓮推介的「天政」源自譽滿日本東京的餐廳總店，承傳正宗的天婦羅烹飪法，用心為您呈獻必嚐之天婦羅料理。

欣賞精益求精、盡善盡美的主廚以嚴謹態度和精準手法即席炮製頂級天婦羅料理，是味覺與視覺的雙重享受，尤其由擁有25多年經驗的野口總廚(包括於東京總店任職10年)主理，更是精緻極品佳餚。

特意每週分五次從日本進口新鮮食材，總廚野口武則先生和他的專業團隊，嚴選當季最佳食材製作讓人讚歎的天婦羅和日本料理，將食材的鮮美發揮到極致，完美上桌。

Forbes 5-Star and MICHELIN recommended Tenmasa, the Macau outpost of the landmark Tenmasa Tokyo, is a must-do dining experience for Tempura connoisseurs.

The art of tempura making is intuitive and a testament to the chef's dedication, discipline and precision. Master Chef Takenori Noguchi with more than 25 years of experience, including 10 years at Tenmasa Tokyo, literally listens for the "sound of cooking" for perfect tempura.

With ingredients flown in from Japan at least 5 times a week, Chef Takenori Noguchi and his culinary team take advantage of the season's best offerings to serve tantalizing tempura and Japanese cuisine cooked to perfection.

酒肴

小食 Delicacies

日本枝豆 Edamame - 60

日本枝豆
Boiled Green Soy Beans with Salt

日本川海老の唐揚げ Kawaebi Karaage - 100

香炸日本小河蝦
Deep-fried Japanese River Shrimp with Salt

日本白魚唐揚げ Shirauo Karaage - 100

香炸日本白飯魚
Deep-fried Japanese Ice Fish with Salt

安肝ぼん酢 Ankimo - 120

柑橘醋鮫鱈魚肝
Steamed Monk Fish Liver with Ponzu Sauce

河豚味醂干し Fugu Mirin Boshi - 120

味醂河豚乾
Grilled Dried Sweet Puffer-fish

日本産A5和牛たたき Wagyu Tataki - 480

日式半熟日本A5和牛
Semi-broiled Japanese A5 Wagyu Beef with Condiments

日本産A5和牛刺し身 Wagyu Sashimi - 680

日本A5和牛刺身
Sliced Raw Japanese A5 Wagyu Beef

鱈白子ぼん酢 Shirako Ponzu - 150

鱈魚白子配酸汁蘿蔔蓉
Boiled Cod Shirako and Garnish with Ponzu

季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。
如閣下對某種食物或調味料過敏，請提前告知我們的員工。所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費。
If you are allergic to certain food items, please inform our staff. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

サラダ

沙律 Salad

季節野菜海藻サラダ Yasai Salad - 150

時令野菜沙律配柚子汁
Assorted Seasonal Vegetables and
Seaweed Salad with Yuzu Dressing

日本豆腐サラダ Tofu Salad - 180

日本豆腐沙律
Japanese Bean Curd, Garden Vegetables,
Seaweed and Deep-fried Spring Roll
with Seaweed Dressing

蟹サラダ 蟹味噌ドレッシング - 480

Kani Salad
蟹肉沙律配蟹味麵豉芝麻汁
Crab Meat Salad with Crab Liver Sesame Dressing



焼物

燒烤 Grilled

はまちかま塩焼き Hamachi Kama - 180

鹽燒檸檬香油甘魚鮫
Sea Salt Grilled Yellowtail Neck with Lemon

日本地鶏炊焼き Jidori Kuwa-yaki - 220

燒日本雞肉伴照燒汁
Grilled Japanese Chicken with Teriyaki Sauce

銀鱈西京焼き Gindara Saikyo-yaki - 220

銀鱈魚西京燒
Marinated Cod Fish with Miso Sauce

鰻蒲焼き Unagi Kabayaki - 260

蒲燒鰻魚
Grilled Eel with Sweet Soy Sauce

日本産A5和牛北海道雲丹包み焼き - 980

Wagyu Uni Tsutsumi Yaki

燒北海道海膽日本A5和牛卷
Grilled Japanese A5 Wagyu Beef Wrapped
Hokkaido Sea Urchin

日本産A5和牛ステーキ 柚子味噌ソース/ んにく醤油 - 980 / 150g 1,480 / 250g Wagyu Steak

日本A5和牛牛扒伴柚子麵豉汁及特色蒜蓉醬油
Japanese A5 Wagyu Beef Steak with Yuzu Miso Sauce
Garlic Soy Sauce

❁ 焼きぎんぎ 雲丹 生海苔餡 - 680

Kinki Uni

燒喜知次魚配海膽及海苔醬
Grilled Kinki Fish with Sea Urchin and
Fresh Seaweed Soup

❁ 牡蠣朴味噌焼き Kaki Hoba Yaki - 260

麵豉醬香煎生蠔
Pan-fried Oyster with Blended Miso

❁ 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。
如閣下對某種食物或調味料過敏，請提前告知我們的員工。所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費。
If you are allergic to certain food items, please inform our staff. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.



温物

熱食 Hot Dishes

揚げ出し豆腐 Agedashi Tofu - 85

炸日本豆腐伴天婦羅汁
Deep-fried Japanese Bean Curd Served
with Tempura Sauce and Condiments

日本地鶏竜田揚げ Jidori Tatsuta Age - 180

香炸日本雞肉
Deep-fried Marinated Japanese Chicken

フォアグラの治部煮 Jibuni - 180

香煎鵝肝配時蔬伴甜蒜汁
Pan-fried Foie Gras and Vegetables
with Sweet Garlic Soy Sauce

鹿児島黒豚ひれかつ Hire-katsu - 250

吉列鹿児島豚肉柳
Deep-fried Kagoshima Pork Tenderloin with Bread Crumb

❁ 蕪と鮑小鍋 唐墨 Kabu Awabi Nabe - 380

慢煮蕪菁鮑魚鍋
Slow-cooked Turnip and Abalone Petit Nabe

❁ ロブスター冬野菜炊き合わせ - 420

Lobster Takiawase
什錦冬季野菜煮龍蝦
Simmered Lobster and Assorted Winter Vegetables

❁ 鮫肝茶碗蒸し Ankimo Chawanmushi - 100

鮫鱈魚肝茶碗蒸
Steamed Egg Custard with Monk Fish Liver

❁ 冬の土瓶蒸し 牡蠣真丈 車海老 帆立貝 - 260

冬季土瓶湯 蠔餅，虎蝦，帶子
Winter Soup - Oyster Fish Cake, Tiger Prawn
and Scallop Served in an Earthen Pot

❁ 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。
如閣下對某種食物或調味料過敏，請提前告知我們的員工。所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費。
If you are allergic to certain food items, please inform our staff. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.



天婦羅

天婦羅 Tempura

小玉葱(兵庫) - 30

小洋蔥
Pekoros

エリンギ(長野) - 30

雞脾菇
Eryngii Mushroom

大葉(愛知) - 30

紫蘇葉
Perilla

ししとう(高知) - 30

青椒仔
Green Pepper

餅 - 30

年糕
Rice Cake

茄子(高知) - 50

茄子
Eggplant

舞茸(新潟) - 50

舞茸
Oyster Mushroom

インカの目覚め - 50 (北海道)

北海道薯仔
Hokkaido Inca Potato

さつま芋(鹿児島) - 60

番薯
Sweet Potato

南瓜(鹿児島) - 50

南瓜
Pumpkin

蓮根(茨城) - 60

蓮藕
Lotus Root

百合根(北海道) - 60

百合根
Lily Bulb

椎茸(岐阜) - 100

日本冬菇
Shiitake Mushroom

❁ 蕪(千葉) - 40

蕪菁
Turnip

❁ 海老芋(静岡) - 70

日本海老芋
Shrimp Taro

まき海老(熊本) - 70

竹蝦
Maki Prawn

車海老(熊本) - 250

大蝦
Kuruma Prawn

帆立貝海苔巻き - 120 (北海道)

帶子紫菜卷
Scallop Wrapped with
Dried Seaweed

ずわい蟹(北海道) - 130

松葉蟹腳
Snow Crab Leg

あおり烏賊(神奈川) - 160

青利魷魚
Aori Squid

きす(千葉/愛知) - 160

沙追魚
Japanese Whiting

めごち(千葉/愛知) - 180

小牛鰻
Megochi Flathead

❁ 真鱈白子(北海道) - 180

鱈魚白子
Cod Shirako

❁ 冬牡蠣(宮城/広島) - 220

日本冬蠔
Winter Oyster

❁ 香箱蟹(石川/富山) - 400

香箱蟹
Female Snow Crab

❁ 冬のかき揚げ - 320

- 白子、ずわい蟹、帆立貝、
百合根、三つ葉

冬季天婦羅炸餅

- 鱈魚白子、松葉蟹、帶子、百合、三葉

Kakiage Tempura - Winter
Deep-fried Cake of Cod Shirako, Snow Crab,
Scallop, Lily Bulb and Mitsuba Leaf

❁ 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。
如閣下對某種食物或調味料過敏，請提前告知我們的員工。所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費。
If you are allergic to certain food items, please inform our staff. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.



天婦羅

天婦羅 Tempura

穴子(東京/愛媛) - 200

星鰻
Conger Eel

金目鯛(静岡) - 280

金目鯛
Alfonsino

うに海苔巻き(北海道) - 280

海膽紫菜卷
Sea Urchin Wrapped with Dried Seaweed

活鮑(千葉)

- 時価 / Market Price / 時價
活鮑魚
Live Abalone

伊勢海老(三重) - 580 / 200g

伊勢龍蝦
Japanese Spiny Lobster

お刺身(3貫)

刺身(3件) Sashimi (3 Pieces)

帆立 - 220

帶子
Scallop

甘海老(五本) - 150

甜蝦(五件)
Sweet Shrimp (5 Pieces)

真鯛 - 280

真鯛
Sea Bream

間八 - 180

鱒紅魚
Greater Amberjack

鯖(山口/明石) - 260

鯖魚
Spanish Mackerel

平目薄造り - 380

薄切左口魚
Thin-sliced Flounder

本鮪赤身 - 260

吞拿魚背
Bluefin Tuna

縞鰹 - 260

池魚王
Yellow Jack

金目鯛 - 300

金目鯛
Alfonsino

いくら - 250

三文魚子
Salmon Roe

牡丹海老 - 300

牡丹蝦
Botan Shrimp

雲丹 - 850

海膽
Sea Urchin

本鮪とろ - 480

藍鰭吞拿魚腩
Bluefin Tuna Belly

お刺身5種盛り合わせ - 680

刺身拼盤(五款)
Sashimi Selection (5 Types)

お刺身8種盛り合わせ - 1,280

刺身拼盤(八款)
Sashimi Selection (8 Types)



お食事

主食 Rice & Noodles

うなぎ天婦羅の石焼きごはん - 260

Unagi Ishiyaki

鰻魚天婦羅石鍋飯

Fried Rice in a Stone Bowl Served with Eel Tempura

天政天丼 - 大海老2本、魚介1種、野菜3種

Tenmasa Tendon - 260

天政天婦羅飯 - 炸大蝦兩隻、炸海鮮一款、炸雜菜三款

Steamed Rice Topped with 2 Tiger Prawns, 1 Kind of Seafood and 3 Kinds of Vegetables Dipped in Homemade Sauce

日本牛肉ステーキ丼 - 280

Japan Beef Steak Don

日本牛肉扒飯

Rice Topped with Japanese Steak with Garlic Sweet Soy Sauce

鰻蒲焼き丼 Unadon - 280

鰻魚飯

Rice Topped with Grilled Eel and Sweet-blended Soy Sauce

ざる稲庭うどん / ざる蕎麦 - 80

Zaru Inaniwa Udon / Zaru Soba

冷稻庭烏冬 / 冷蕎麥麵

Cold Inaniwa Udon Noodles or Soba Noodles

野菜稲庭うどん / 野菜蕎麦 - 100

Yasai Inaniwa Udon / Yasai Soba

雜菜稻庭烏冬 / 雜菜蕎麥麵

Hot Inaniwa Udon Noodles or Soba Noodles with Mixed Vegetables

日本牛肉讃岐うどん - 280

Japan Beef Sanuki Udon

日本牛肉讃岐烏冬

Hot Sanuki Udon Noodles with Japanese Beef, Mixed Mushroom and Condiments

🌸 蟹天婦羅散し御飯 - 380

Kani Tembara

蟹肉天婦羅散御飯

Crab Meat Tembara Rice

🌸 鱈白子天婦羅と金目鯛の

石焼き雑炊唐墨添え - 300

Shirako Ishiyaki Zousui

鱈魚白子天婦羅金目鯛石鍋粥配烏魚子乾

Cod Shirako Tempura and Alfonsino Porridge Served in a Stone Bowl with Dried Mullet Roe

🌸 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。

如閣下對某種食物或調味料過敏，請提前告知我們的員工。所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費。

If you are allergic to certain food items, please inform our staff. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.



デザート

甜品 Desserts

アイスクリーム 抹茶、バニラアイス、柚子 Ice Cream - 50 (1 スクープ / 每球 / per scoop)

雪糕 - 綠茶 / 雲呢嚕 / 柚子
Green Tea, Vanilla or Yuzu

おしるこ Oshiruko - 60

紅豆甜湯年糕
Baked Rice Cake with Sweet Red Bean Soup

さつま芋のブランデーがけ Imo Brandy - 80

拔蘭地番薯天婦羅
Caramelized Sweet Potato Tempura with Brandy

さつま芋のアイスクリームのせ Imo Ice Cream - 100

番薯天婦羅伴雪糕
Sweet Potato Tempura with Ice Cream

葛きり Kuzukiri - 100

葛絲涼粉伴沖繩黑糖漿
Kuzu Starch Noodles with Black Sugar Dip

アイスクリーム天婦羅 あずき、黄粉、黒蜜、抹茶添え Ice Cream Tempura - 120

雪糕天婦羅配紅豆蓉，黃豆粉，黑糖及綠茶粉
Ice Cream Tempura with Sweet Red Bean, Soy Bean Powder,
Black Sugar Syrup and Green Tea Powder

🌸 日本フルーツ Fruits - 260

日本鮮果
Japanese Fruits

抹茶ぜんざい Matcha Zenzai - 120

紅豆蓉燒米糕配抹茶牛奶
Red Bean Paste and Grilled Rice Cake in Green Tea Milk

🌸 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。価格はマカオドルになります。またサービス料10%を別途頂戴致します。
如閣下對某種食物或調味料過敏，請提前告知我們的員工。所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費。
If you are allergic to certain food items, please inform our staff. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

