

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.

## 日本地鶏親子丼御膳 - 180

日本雞肉親子套餐 Oyakodon Set

お食事 主食 Main Dish	親子丼、お味噌椀、香の物 日本雞肉親子丼，配麵豉湯及日式鹹菜 Japanese Chicken with Egg on Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
------------------------	--

## 天ざる御膳 - 260

什錦天婦羅配冷烏冬 / 冷蕎麥麵 Ten Zaru Set

天婦羅 天婦羅 Tempura	大海老1本、魚介1種、野菜3種 炸大蝦一隻、炸海鮮一款、炸雜菜三款 1 Tiger Prawn, 1 Kind of Seafood and 3 Kinds of Vegetables
-----------------------	--

お食事 主食 Main Dish	ざる稲庭うどん / ざる蕎麥 冷稻庭烏冬 / 冷蕎麥麵 Cold Inaniwa Udon Noodles or Soba Noodles
------------------------	---

## 天丼 - 280

海鮮雜菜天婦羅飯 Tendon Set

天丼 海鮮雜菜餅天婦羅飯 Tendon	大海老2本、魚介1種、野菜3種、お味噌椀、香の物 炸大蝦兩隻、炸海鮮一款、炸雜菜三款，配麵豉湯及日式鹹菜 Steamed Rice Topped with 2 Tiger Prawns, 1 Kind of Seafood and 3 Kinds of Vegetables with Homemade Sauce, Miso Soup and Japanese Pickles
---------------------------	---





昼のセットメニュー  
Set Lunch

午市套餐

散し寿司御膳 - 280

什錦散壽司套餐 Garnish Sushi Rice Set

お食事 主食 Main Dish	散し寿司、お味噌椀、香の物 什錦散壽司，配麵豉湯及日式鹹菜 Chopped Assorted Sashimi on Sushi Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
------------------------	--

刺身御膳 - 380

刺身套餐 Sashimi Set

お刺身 刺身 Sashimi	料理長お任せ お刺身5点盛 刺身五款（廚師精選） 5 Kinds of Sashimi (Chef's Selection)
----------------------	--

お食事 主食 Main Dish	白御飯、お味噌椀、香の物 白飯，麵豉湯及日式鹹菜 Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
------------------------	---

All sets will include:

每款套餐配：

サラダ 茶碗蒸し 小鉢 アイスクリーム  
沙律 日式燉蛋 小食 雪糕  
Salad / Steamed Egg Custard / Delicacies / Ice Cream

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.



昼のコースメニュー  
Set Lunch

午市套餐

**天麩羅 桜 - 580**

天婦羅 櫻 Sakura Tempura Set

先付 天婦羅7品 かき揚げ お食事 アイスクリーム  
前菜 天婦羅七件 炸海鮮雜菜餅 主食 雪糕

Appetizer / Tempura 7 Pieces /

Kakiage - Fried Mixed Vegetables and Seafood Tempura Cake /

Main Dish / Ice Cream

**天麩羅 冬 - 980**

天婦羅 冬 Winter Tempura Set

先付 お刺身 天婦羅5品 季節天婦羅4品  
白子天婦羅と金目鯛の石焼き雑炊唐墨添え 本日の水菓子

前菜 刺身 天婦羅五件 時令天婦羅四件

鱈魚白子天婦羅金目鯛石鍋粥配烏魚子乾 是日甜品

Appetizer / Sashimi / Tempura 5 Pieces / Seasonal Tempura 4 Pieces /

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

Dessert of the day

酒ペアリング 420

加配日本清酒 420

Sake Pairing Available at MOP 420

