

TENMASA

天政

お座敷天婦羅

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、天ぶらの愛好家なら是非とも訪れて頂きたいお店です。

天ぶらの技術は、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、天ぶ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、天ぶ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.

夕食のコースメニュー
Set Dinner

晚
市
套
餐

天麩羅 桜 - 780

櫻套餐 - 天婦羅御飯 Sakura Tempura Set

先付 天婦羅9品 かき揚げ お食事 本日の水菓子
前菜 天婦羅九件 炸海鮮雜菜餅 主食 是日甜品

Appetizer / Tempura 9 Pieces /

Kakiage - Fried Mixed Vegetables and Seafood Tempura Cake /

Main Dish / Dessert of the day

天麩羅 冬 - 1,280

天婦羅 冬 Winter Tempura Set

先付 お刺身 天婦羅6品 季節天婦羅5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 天婦羅六件 時令天婦羅五件

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 6 Pieces / Seasonal Tempura 5 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

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.



夕食のコースメニュー
Set Dinner

晚
市
套
餐

冬のおまかせ料理 - 1,780
冬日廚師精選料理
Winter 8 Course Omakase Set

先付

前菜 Appetizer

刺身

刺身 Sashimi

天婦羅

天婦羅 Tempura

椀物

湯 Soup

天婦羅

天婦羅 Tempura

和牛料理

日本和牛 Wagyu Beef

お食事

食事 Main Dish

水菓子

甜品 Dessert



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.