

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.

我が社のサステナブルな水産物購入ガイドラインでは、海洋管理協議会(MSC)、水産養殖管理協議会 (ASC)、グローバル水産養殖同盟一(BAP)、グローバルG.A.P水産養殖認証及び、その他の国際機関によって認証された水産物を優先しております。

また食品廃棄の削減に積極的に取り組み、お持ち帰り用の包装材に使い捨てプラスチックの代替品をご提供しております。

そして2025年までには、購入する卵を100%ケージフリー卵にするように取り組んでおります。



ベジタリアン

肉やシーフードを含まれない

我們的可持續海產選購優先考慮經過國際機構認證的海鮮，包括MSC海洋管理委員會、ASC水產養殖管理委員會、GAA全球水產養殖聯盟一BAP最佳水產養殖規範、GLOBAL G.A.P.水產養殖驗證及其他標準。

我們積極減少食物浪費，以一次性塑膠替代品為外帶包裝，以降低碳足跡。

並致力於在 2025 年100% 全面使用自由放牧雞蛋。



素食

不含肉類或海鮮

Our sustainable sourcing guidelines for seafood prioritize seafood certified by international bodies such as MSC, ASC, Global Aquaculture Alliance (BAP), the GLOBAL G.A.P Aquaculture Certification and other standards.

We actively work to reduce our food waste and offer alternatives to single-use plastic for takeaway packaging.

Additionally, we are committed to sourcing 100% cage-free eggs by 2025.



Vegetarian

Contains no meat or seafood

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 - 120**
香炸日本小河蝦
Deep-fried Japanese River Shrimp with Salt
- 白魚唐揚げ Shirauo Karaage - 100**
香炸白飯魚
Deep-fried Ice Fish with Salt
- エイヒレ炙り Eihire Aburi - 150**
燒魔鬼魚乾
Grilled Stingray Fin
- 日本産A5和牛刺し身 Wagyu Sashimi - 680**
日本A5和牛刺身配柑橘汁
Sliced Raw Japanese A5 Wagyu Beef with Citrus Sauce
-  **真鯛 菜の花 おぼろ昆布和え Tai Oboro Kombu - 160**
涼拌真鯛與春季蔬菜配昆布絲
Sliced Sea Bream and Spring Vegetables with Shaving Kelp
-  **沖縄もずく酢 山芋 Mozuku - 120**
醋漬山藥與生海藻
Okinawa Mozuku Seaweed and Yam in Vinegar Sauce
-  **温かい春野菜お浸し 桜海老 Haru Ohitashi - 100**
煨煮春季蔬菜配櫻花蝦
Simmered Spring Vegetables with Sakura Shrimp
-  **牛蒡チップス 青海苔粉 Gobo Chips - 80**
炸牛蒡配海苔粉
Burdock Chips with Seaweed Powder

 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish



ベジタリアン 素食 Vegetarian

サラダ

沙律 Salad

-  **日本豆腐サラダ Tofu Salad - 150**
日本豆腐沙律配生海藻沙律醬
Japanese Bean Curd Salad with Seaweed Dressing
-  **春サラダ 螢烏賊 しらす 春野菜 味噌ドレッシング - 240**
Spring Salad
螢光魷魚春季沙律配味噌汁
Spring Salad – Firefly Squid, Boiled White Bait and Spring Vegetables with Miso Dressing



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。

請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。

Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

焼物

燒烤 Grilled

牛舌奉葉焼き Gyutan Hoba-yaki - 200

朴葉赤味噌燒牛舌

Slow-cooked Beef Tongue with Homemade Red Miso Sauce on Hoba Leaf

桜鱒味噌幽庵杉板焼き Sakuramasu Yaki - 320

杉板烤味噌照燒日本櫻鱒魚

Grilled Japanese Sakura Trout with Miso Teriyaki Sauce on Cedar Plank

銀鱈西京焼き Gindara Saikyo-yaki - 280

銀鱈魚西京燒

Marinated Cod Fish with Miso Sauce

日本産A3和牛ステーキ 彩野菜 赤味噌ソース - 480 Wagyu Miso Steak

香煎日本A3和牛扒與野菜配赤味噌

Japanese A3 Wagyu Steak and Assorted Vegetable with Red Miso Sauce

焼きかます 雲丹 生海苔餡 Kamasu Uni - 680

燒日本梭子魚配海膽及海苔醬

Grilled Japanese Barracuda with Sea Urchin and Fresh Seaweed 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 with Hokkaido Sea Urchin

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

日本和牛扒伴柚子味噌及特色蒜蓉醬

Japanese Wagyu Beef Steak with Yuzu Miso and Garlic Soy Sauce

季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish 料理長お勧め 主廚推介 Chef's Recommendation

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。
請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。
Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. 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 with
Tempura Sauce and Condiments

地鶏竜田揚げ Jidori Tatsuta Age - 180

香炸雞肉
Deep-fried Marinated Chicken

フォアグラの治部煮 Jibu-ni - 250

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

北海道白豚ひれかつ Hire-katsu - 280

吉列北海道白豚肉柳
Deep-fried Hokkaido White Pork Tenderloin with Bread Crumb

蛤酒蒸し 春野菜添え Hamaguri Saka-mushi - 250

清酒高湯蒸沙白
Steamed Big Clam and Spring Vegetables
in Sake Dashi Broth

桜海老飛龍頭 煮穴子 炊き合わせ - 180

Hirousu Anago Takiawase
炸櫻花蝦豆腐與慢煮鰻魚配高湯汁
Sakura Shrimp Bean Curd Dumpling and
Slow-cooked Conger Eel in Dashi Broth

北海道白豚角煮鍋 生湯葉 Buta Kakuni Nabe - 220

慢煮北海道白豚腩肉與鮮腐竹鍋
Slow-cooked Hokkaido White Pork Belly, Vegetables and
Fresh Bean Curd Sheet Nabe

春の茶碗蒸しー蛤 螢烏賊 生海苔 - 150

Haru Chawan-mushi
春季茶碗蒸 - 文蛤、螢光魷魚與鮮海苔
Spring Steamed Egg Custard - Big Clam, Firefly Squid
and Fresh Seaweed

春の土瓶蒸しー真鯛 筍 生若芽 - 160

Haru Dobin-mushi
春季土瓶蒸湯 - 真鯛、春筍與生海藻
Spring Dobinmushi Soup - Sea Bream, Bamboo Shoot and
Fresh Kelp

季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish

ベジタリアン 素食 Vegetarian

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。
請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。
Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.



刺身(3貫)

刺身(三件) Sashimi (3 Pieces)

甘海老(5尾) - 260

甜蝦(五件)
Sweet Shrimp (5 Pieces)

平政 - 180

黃獅魚
Amber Jack

赤貝(1尾) - 150

赤貝(一個)
Ark Shell Clam (1 Piece)

鯛薄造り - 380

薄切鯛魚
Thin Sliced Sea Bream

帆立貝 - 220

帶子
Scallop

雲丹 - 850

海膽
Sea Urchin

本鮪赤身 - 260

藍鰭吞拿魚背
Bluefin Tuna Loin

本鮪とろ - 580

藍鰭吞拿魚腩
Bluefin Tuna Belly

金目鯛 - 300

金目鯛
Alfonsino

お刺身4種盛り合わせ - 480

精選刺身拼盤(四款)
Sashimi Selection (4 Kinds)

あおり烏賊 - 300

青利魷魚
Big Fin Squid

お刺身6種盛り合わせ - 1,380

精選刺身拼盤(六款)
Sashimi Selection (6 Kinds)

 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。
請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。
Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.



天婦羅

天婦羅 Tempura

まき海老 - 60

竹蝦
Maki Prawn

帆立貝海苔巻き - 100

帶子紫菜卷
Scallop Wrapped with Nori Seaweed

ずわい蟹 - 120

松葉蟹腳
Snow Crab Leg

あおり烏賊 - 200

青利魷魚
Big Fin Squid

鮑肝ソース - 280

鮑魚配鮑魚肝汁
Abalone with Abalone Liver Sauce

きす - 170

沙追魚
Japanese Whiting

金目鯛 - 170

金目鯛
Alfonsino

鯖 - 140

鯖魚
Spanish Mackerel

桜海老 - 80

櫻花蝦
Sakura Shrimp

白魚 - 100

白飯魚
Ice Fish

螢烏賊 - 80

螢光魷魚
Firefly Squid

連子鯛 - 120

黃鰭鯛魚
Yellow Fin Sea Bream

白海老 - 120

水晶蝦
Crystal Shrimp

春のかき揚げ - 白魚、桜海老、筍、三つ葉 - 220

春日海鮮炸餅 - 白飯魚、櫻花蝦、竹筍、三葉
Spring Kakiage Tempura -
Ice Fish, Sakura Prawn, Bamboo Shoot and
Mitsuba Leaf Tempura Cake

穴子 - 260

星鰻
Sea Eel

車海老 - 200

大蝦
Kuruma Prawn

雲丹 - 300

海膽
Sea Urchin

伊勢海老 - 880 / 300g

伊勢龍蝦
Japanese Spiny Lobster

季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish

料理長お勧め 主廚推介 Chef's Recommendation


























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。
請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。

Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.



天婦羅

天婦羅 Tempura

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  大葉 - 30
紫蘇葉
Perilla Leaf |  茄子 - 50
茄子
Eggplant |   じゃがいも - 50
北海道薯仔
Hokkaido Potato |
|  ししとう - 30
青椒仔
Green Pepper |  舞茸 - 50
舞茸
Oyster Mushroom |   新玉葱 - 60
春季洋蔥
Seasonal Onion |
|  小玉葱 - 30
小洋蔥
Baby Onion |  さつま芋 - 60
番薯
Sweet Potato |   ヤングコーン - 70
粟米仔
Young Corn |
|  長芋 - 30
山藥
Mountain Yam |  南瓜 - 50
南瓜
Pumpkin |   あすばらがす - 80
蘆筍
Asparagus |
|  紅芯大根 - 30
大紅色蘿蔔
Red Horse Radish |  蓮根 - 60
蓮藕
Lotus Root |   筍 - 70
竹筍
Bamboo Shoot |
|  エリンギ - 30
雞脾菇
Eringi Mushroom |  百合根 - 60
百合根
Lily Bulb |   山菜 - 60
山菜
Mountain Vegetables |
| 餅 - 40
年糕
Rice Cake |  椎茸 - 100
日本冬菇
Shiitake Mushroom | |

 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish  ベジタリアン 素食 Vegetarian

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。
請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。
Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.



TENMASA

お座敷天婦羅
天政

野口料理長が産地に出向き、厳選した秋田県横手市産天政澳門米をご賞味ください。

【天政澳門米 品種名：めんこいな】

一粒一粒が大きくて丸く、香りに優れ、粘りが少なく食味があつさりとしていて、さわやかな食感が特徴的です。

【天政澳門米 こだわり】

天政澳門米は「疎植栽培」という育て方を実践しています。稲の株と株との間を通常の2倍となる30cmまで広げて植え付けしています。稲1株1株が、太陽光の恵みをしっかりと浴び、米の1粒1粒に栄養がいきわたります。

四季の変化に富んだ横手市の環境が美味しいお米を育みます。

細品農夫特別為澳門天政而栽種的稻米，由此開啟味蕾盛宴。

野口主廚親赴日本享負盛名的秋田縣橫手市稻米優秀產地，精心挑選米種，成就非凡米飯品質。

【澳門天政米品種名為「可愛米 MENKOINA」】

每顆米粒又大又圓，香氣極佳而黏度低，口味清淡，煮成米飯後口感清爽，帶來獨特嚐味體驗。

【澳門天政米的生產承諾】

澳門天政米採用稀疏種植法，稻株間距擴大至30厘米，為正常距離的兩倍。如此一來，每一株稻子皆沐浴陽光祝福，充分分配營養至每一顆米粒。

橫手市位處高緯度，四季分明，年雨量高，全年日夜溫差大，土壤肥沃、水質優良，如此得天獨厚，自然產出最美味的稻米。

Please enjoy the Tenmasa Macau rice, carefully selected by Chef Noguchi himself who visited to the production area, from Yokote City, Akita Prefecture. [Tenmasa Macau Rice - MENKOINA]

Each grain is large and round, with excellent aroma, low viscosity, light taste and refreshing texture.

[Tenmasa Macau Rice: Commitment to Production]

Tenmasa Macau Rice is grown using sparse planting methods. The distance between rice plants expanded to 30 centimeters, twice the normal distance. In this way, every rice plant is blessed by the sun, and nutrients are distributed into every grain.

Yokote City's environment, with its rich seasonal changes, produces delicious rice.

お食事

主食 Rice & Noodles

🍴 うなぎ天婦羅の石焼きごはん - 280

Unagi Ishiyaki

鰻魚天婦羅石鍋飯

Eel Tempura with Rice in Stone Bowl

🍴 天政天井一大海老2尾、魚介1種、野菜3種 - 280

Tenmasa Tendon

天政天婦羅飯

炸大蝦兩隻、炸海鮮一款、炸蔬菜三款

Tenmasa Tempura Rice - 2 Tiger Prawns, 1 Kind of Seafood and 3 Kinds of Vegetable with Homemade Sauce

A3和牛ステーキ丼 Wagyu Beef Steak Don - 280

日本A3和牛扒飯

Japanese A3 Wagyu Beef Steak Rice with Garlic Sweet Soy Sauce

鰻重 Unajyu - 340

鰻魚飯

Grilled Eel Rice with Sweet Soy Sauce

🌿 ざる稲庭うどん / ざる蕎麦 - 80 / 120

Zaru Udon / Zaru Soba

冷稻庭烏冬 / 冷蕎麥麵

Cold Inaniwa Udon Noodles or Soba Noodles

🌿 野菜讃岐うどん Yasai Sanuki Udon - 100

野菜讃岐烏冬

Hot Sanuki Udon Noodles Soup with Vegetables

A3和牛讃岐うどん - 240

Japanese A3 Wagyu Beef Sanuki Udon

日本A3和牛野菜讃岐烏冬

Hot Sanuki Udon Noodles Soup with Japanese A3 Wagyu Beef and Vegetables

鍋焼き天婦羅うどん Nabeyaki Udon - 220

鍋焼天婦羅烏冬麵

Hot Udon Noodles Soup with Prawn Tempura, Fish Cake and Egg in Earthen Pot

🌸🍴 桜海老と白魚かき揚げの鮑蛤鮓かけ石焼雑炊 - 280

Spring Seafood Stone Bowl Porridge

天婦羅櫻花蝦與白飯魚餅配鮑魚茨石鍋粥

Fried Sakura Shrimp, Ice Fish Tempura Cake and Abalone Porridge in Stone Bowl

🌸 季節料理 時令菜餚 Seasonal Dish 🍴 料理長お勧め 主廚推介 Chef's Recommendation 🌿 ベジタリアン 素食 Vegetarian

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。

請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。

Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.



デザート

甜品 Desserts

おしるこ Oshiruko - 60

紅豆甜湯年糕

Sweet Red Bean Soup with Baked Rice Cake

柚子ゼリームース Yuzu Mousse - 80

柚子果凍慕斯

Yuzu Jelly Mousse

👩 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

日本静岡メロン Melon - 220

日本静岡蜜瓜

Japanese Shizuoka Melon



👩 料理長お勧め 主廚推介 Chef's Recommendation

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。

請告知您的服務員關於任何食物過敏或餐飲限制。所有價格為澳門幣並需加收10%服務費。

Please inform our service staff if you have any allergies or dietary requirements. All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.