



YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

Minaduki Kaiseki 水无月会席

Appetizer 前菜 先付け

Steamed Aichi sweetfish with kabosu, Shrimp, Fig, Onion, Cucumber, Mini tomato, Okra, Kabosu sauce

酸橘蒸愛知香魚 海老 无花果 洋葱 青瓜 迷你番茄 秋葵 酸橘汁
愛知産鮎かぼす蒸し 海老 無花果 玉葱 胡瓜 ミニトマト オクラ 名荷子

Soup 汤 お椀

Clear corn soup, Fish cake with red beans, Scallop, Carrot

玉米清汤 水无月真丈 帆立贝 胡萝卜
水無月真丈 もろこしすり流し 帆立葛打ち 楓人参

Oshinogi 凌物 お凌ぎ

Lightly seared Bungo wagyu sushi, Grated radish citrus vinegar, Ginger

轻烧大分丰后和牛寿司 萝卜蓉酸汁 生姜
大分県豊後牛炙り寿司

Sashimi 刺身 お造り

Four kinds of seasonal sashimi

季节刺身四拼
鮮魚四種盛り

Hassun 八寸 八寸盛

Braised burdock root, Fried crab meat cake with zucchini, Steamed conger eel with egg tofu cake,
Fried potato with cod roe, Simmered Manganji pepper with dried young sardines, Vinegar horse mackerel with
cucumber roll

金平牛蒡 炸蟹肉真丈西葫芦 蒸星鰻鸡蛋豆腐糕 炸土豆明太子 煮万愿寺辣椒银鱼仔 醋腌真鲷青瓜卷
新午房金平 ブッキーニ蟹真丈鑄込み揚げ 穴子けんちん
揚げじゃがいもと明太子 万願寺雑魚有馬煮 鮎酢 胡瓜砧田卷

Grilled Dish 烧物 焼き物

Salt grilled Ehime cutlassfish, Asparagus, Lotus root, Salted fish guts with egg yolk butter sauce

盐烧爱媛太刀鱼 芦笋 莲藕 酒盗蛋黄牛油汁
愛媛県産太刀魚塩焼 黄身酒盗バター

Meat 肉料理 肉物

Lightly grilled Kagoshima wagyu slice, Hot spring egg

烧鹿儿岛和牛片 温泉玉子
鹿児島牛すき煮 温玉



Fried Dish 炸物 揚げ物

Fried Hyogo pike conger tempura, Kyoto eggplant, Corn soup, Ashitaba leaf

兵庫海鰻天婦羅 京都丸茄子 玉米汤 明日叶
兵庫産鰻の天婦羅 京都産丸茄子 玉蜀黍 明日葉

Rice 主食 食事

Three kinds of nigiri sushi, Red miso soup

手握寿司三件 赤味噌汤
おまかせ握り寿司 3貫 赤出汁

Dessert 甜品 水菓子

Shizuoka Crown melon, Seasonal fruits

静岡皇冠蜜瓜 时令水果
静岡産クラウンメロン 季節のフルーツ

MOP1,680 per person

每位澳门元 1,680

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

所有价目以澳门元计算并需另加 10%服务费。

別途 10%サービス料を加算されます。

部分菜式或会在不预先通知的情况下更改。

All ingredients are subject to change according to seasonality and availability without advance notice。

入荷状況により告知なしに内容を変更する場合がございます。