山里
YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

Counter Kaiseki
板前会席
カウンター会席

Appetizer 前菜
Seared Hokkaido Cod Milt, Ponzu Sauce, Condiments
Abalone, Cauliflower Sauce, Fried Walnut, Black Pepper
Simmered Shogoin Turnip, Dengaku Miso, Yuzu
北海道炙烧鳕鱼白子 酸汁 佐料
鲍鱼 椰菜花酱 炸核桃 黑胡椒
煮圣护院芜菁 田乐味噌 柚子
北海道炙り雲子　割りポン　薬味
鮑　カリフラワーソース　揚げ胡桃　黒胡椒
聖護院蕪風呂吹き　振り柚子
Nichinichi Junmai Yamadanishiki 日日 纯米 山田锦

Sashimi 刺身
Three Kinds of Seasonal Sashimi
季节刺身三选
鮮魚三種
Yama Ni Kumo Ga Zaa Zaa Junmai Daiginjo 山中云雾 山雨之音 纯米大吟酿

From the Sea 海之飨宴
Fried Ebi-imo Taro Spring Roll
炸海老芋春卷
海老芋春巻き

From the Land 大地之选
Charcoal-grilled Japanese Black Wagyu Steak, White Radish, Kujo Green Onion, Meat Sauce, Egg Yolk
炭火烧黑毛和牛排 九条葱 肉酱 蛋黄
黒毛和牛ステーキ炭火焼き　九条葱　肉だれ　卵黄
Yamazato Bizenomachi Junmaidaiginjo 山里 备前雄町 纯米大吟酿

From the Field 乡田礼赞
Udon Noodle with Sea Urchin Dipping Sauce
海胆沾汁乌冬面
雲丹つけうどん

or 或

Three Kinds of Nigiri Sushi, Red Miso Soup
手握寿司三件 赤味噌汤
握り寿司三貫　赤だし

Dessert 甜品
Shizuoka Crown Melon, Seasonal Fruits
静冈皇冠蜜瓜 时令水果
静岡県産クラウンメロン　季節の果物
Yamamoto Aroma Umeshu 山元芬芳 梅酒

MOP1,380 per person / 每位澳门元 1,380 / おひとり様 1,380 パタカ
Add MOP 388 for sake pairing / 配搭清酒另加 澳门元 388 / 日本酒 4 種ペアリング追加 MOP 388
Guests at the same table are required to choose the same main dish 同台客人请选择同款主食
2 名以上の場合は食事は炊き込みご飯と寿司おまかせは両方はご遠慮下さいませ
Menu items are subject to change according to seasonality and availability
菜式可能因季节变化或食材供应而有所调整
食材の入荷状況によりメニューの変更がございます
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。