

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

Satsuki Kaiseki

皐月会席
皐月会席

Amuse Bouche 开胃小菜

Asparagus Tofu, Sea Urchin, Broad Bean, Soy Sauce Starchy Sauce, Green Yuzu
Lightly Seared Pen Shell, Boiled Summer Vegetables, Mustard Sauce
芦笋豆腐 海胆 蚕豆 龟甲苡汁 青柚子
轻烧平贝 浸立夏野菜 芥末籽酱
アスパラ豆腐 雲丹 そら豆 亀甲餡 振り青ゆず
炙りたいらぎ 立夏野菜浸し マスタード

Yama Ni Kumogata Zaa Zaa Junmaidaijinjo 山中云雾 山雨之音 纯米大吟醸

Soup 汤

Clear Soup of Saw-edged Perch, Jade Eggplant, Myoga, Carrot, Green Beans, Kinome Leaves
东洋鲈清汤 翡翠茄子 茗荷 胡萝卜 日本青豆 木之芽
本アラ 翡翠茄子 茗荷子 瓢人参 隠元豆 木の芽

Appetizer 前菜

Simmered Soy Pulp with Clams, Sweet Fish Tempura, Deep-fried River Shrimp,
Simmered Okinawan Spinach with Shredded Dried Bonito
豆渣煮蛤蜊 | 香鱼天妇罗 唐扬川海老 | 浸金时草 鲣鱼片
浅利卵の花煮 | 稚鮎天婦羅 川海老唐揚げ | 金時草浸し 糸がき

Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi

季节刺身三拼

鮮魚三種盛り

Koueigigiku Sukai Tokubetsu Junmai Hiire 光荣菊 清海 特别纯米 火入

Meat Dish 肉料理

Grilled Japanese Black Beef, Seasonal Vegetables, Meat Sauce

烧黑毛牛排 旬野菜 肉酱汁

黒毛和牛ステーキ 彩り野菜 肉だれ

Or 或

Fish Dish 鱼料理

Fried Fat Greenling Fish Cake, Manganji Pepper, Kaga Thick Cucumber, Dashi Starchy Sauce

炸六线鱼真丈 万愿寺唐辛子 加贺太黄瓜 高汤苡汁

鮎並二見身上揚げ 万願寺唐辛子 加賀太胡瓜 美味出汁餡

Aumont Yume Junmaidaijinjo 王纹 梦 纯米大吟醸

Rice 主食

Shiba Shrimp Tempura Rice Bowl, Red Miso Soup, Pickles

芝虾天妇罗丼 赤味噌汤 酱菜

芝海老かき揚げ丼 赤だし 香の物

Dessert 甜品

Shizuoka Crown Melon, Seasonal Fruits

静岡皇冠蜜瓜 时令水果

静岡県産クラウンメロン 季節の果物

Karen Yuzushu Karen 柚子酒

MOP1,380 per person / 每位澳门元 1,380 / おひとり様 1,380 パタカ

4 Kinds Sake Pairing Extra MOP 388 / 四款清酒配搭另加 MOP 388 / 日本酒 4 種ペアリング追加 MOP 388

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。