

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

Uzuki Kaiseki

卯月会席

Amuse Bouche 开胃小菜

Grilled White Asparagus in Dashi Broth,
Sake Steamed Clams, Sea Urchin, Ostrich Fern, Katakuri,
Snap Peas, Wild Vegetables, Lily Bulb, Broth Jelly
烧白芦笋浸高汤 酒蒸蛤蜊 海胆 蕨菜 片栗花 甜豆 山菜 百合根 高汤冻
ホワイトアスパラ焼き浸し 蛤酒蒸し 雲丹 こごみ かたくりの花
スナップエンドウ 甘野老 花びら百合根 ゼリー掛け

Appetizer 前菜

Sake-pickled White Shrimp, Cucumber, Mantis Shrimp Spring Rolls,
Cherry Salmon, Cherry Tomato and Celery Marinated in Vinegar Sauce
香酒漬白虾 青瓜 虾蛄春卷 樱鳧 小番茄 芹菜 南蛮漬
白海老香酒漬け 胡瓜 蝦蛄春巻き
桜ます ミニトマト セロリ 南蛮漬け

Soup 汤

Clear Soup of Fat Greenling, Mugwort Bran, Koshiabura, Carrot, Yuzu
六线鱼清汤 艾草麸 澆油 胡萝卜 柚子
鮎並 蓬麩 こしのあぶら 人参 花ゆず

Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi

季节刺身三拼
鮮魚三種盛り

Meat Dish 肉料理

Grilled Japanese Black Beef, Seasonal Vegetables, Aromatic Vegetable Sauce
烧黑毛牛排 旬野菜 香味野菜汁
黒毛和牛ステーキ 色どり野菜 香味野菜ダレ

Or 或

Fish Dish 鱼料理

Grilled Nagasaki Red Sea Bream with Salt Koji, Young Corn, Zucchini, Green Pea Sauce
盐曲烧长崎真鯛 嫩玉米 西葫芦 豌豆汁
長崎県産鯛塩麴焼き ヤングコーン ブッキーニ うすい豆ソース

Rice 主食

Japanese Seasoned Rice with Sakura Shrimp and Bamboo Shoot, Red Miso Soup, Pickles
日式炊饭 樱花虾 竹笋 赤味噌汤 酱菜
桜えびと筍の炊き込みご飯 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

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

5 kinds of sake pairing MOP 398 per person / 5 款清酒搭配另加每位 MOP 398 / 5 種類の日本酒ペアリング追加：おひとり様 398 パタカ

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。