

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

Counter Kaiseki
板前会席
カウンター会席

Appetizer 前菜

Asparagus Tofu, Sea Urchin, Wasabi, Sea Urchin Sauce, Cherry Radish,
Lightly Seared Surf Clam, Fruit Tomato, Mini Okra, Mizuna, Sudachi Jelly,
Lightly Seared Eel, Mustard Sauce,
Fried Fat Greenling, Higo Eggplant, White Leek, Kinome Leaves, Dashi Broth
芦笋豆腐 海胆 山葵 海胆汁 櫻桃萝卜
轻烧北寄贝 水果番茄 秋葵 水菜 酢橘冻
轻烧鳗鱼 芥末籽酱
炸六线鱼 肥后茄子 白髮葱 木之芽 高汤汁
アスパラ豆腐 雲丹 山葵 雲丹ソース 針ラレン
炙り北寄貝 フルーツトマト ミニオクラ 水菜 酢橘ジュレ
炙り鰻 マスタード掛け
鮎並葛打ち揚げ 肥後茄子 白髮ねぎ 木の芽散し 美味出汁

Tatenogawa Nekonarutojinomichi The Secret of Shubo Junmaidaiginjo 楯野川 猫成杜氏之路 酒母之极意 纯米大吟醸

Sashimi 刺身

Three Kinds of Seasonal Sashimi
季节刺身三选
鮮魚三種

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

From the Land 大地之选

Japanese Black Beef Shabu-shabu, Fermented Chili Paste with Grated Radish
黑毛和牛涮肉 辣椒萝卜泥
黑毛和牛しゃぶしゃぶ仕立て かんずり卸し

Yamazato Bizenomachi Junmaidaiginjo 山里 备前雄町 纯米大吟醸

From the Field 大地米饌

Japanese Seasoned Rice with Fresh Burdock, New Potatoes, Butterbur
Boiled Whitebait, Red Miso Soup, Pickles
日式炊饭 新牛蒡 新马铃薯 蜂斗菜 煮银鱼 赤味噌汤 酱菜
新牛蒡と新じゃが炊き込みご飯 蒟 釜揚げしらす 味噌汁 香の物

Or 或

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

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

Bijofu Yuzushu 美丈夫柚子酒

MOP1,380 per person *Sake Pairing Mop388* / 每位澳门元 1,380 *清酒配搭 澳门元 388* / おひとり様 1,380 *パタカ 酒ペアリング パタカ 388*

Guests at the same table are required to choose the same main dish

两位或以上同行顾客, 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のご遠慮下さいませ

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。