

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

Counter Kaiseki
板前会席
カウンター会席

Appetizer 前菜

Rapeseed Blossom in Clam Soup, Black Shichimi,
Lightly Seared White Asparagus with Red Sea Bream Cod Milt Sauce,
Wild Vegetables and Firefly Squid Pickled in Mustard
蛤蜊汤浸菜花 黑七味 轻烧白芦笋 真鲷白子酱 山菜 萤光鱿鱼 辛子浸
菜花 蛤汁仕立て 黒七味
ホワイトアスパラ炙り 鯛白子ソース
うるい 蛍烏賊 辛子浸し

Fried Dish 炸物

Koshiabura and Mugwort Bran Tempura, Dashi Broth
漉油 艾草麸 天妇罗 高汤
こしのあぶらと蓬麩の天婦羅 揚げ出し

Sashimi 刺身

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

Grilled Dish 烧物

Grilled Cherry Salmon, Green Pea Sauce
烧樱鳟 豌豆汁
桜マス うすい豆ソース

Meat Dish 肉料理

Grilled Japanese Black Beef, Seasonal Vegetables, Grated Radish with Citrus Vinegar Sauce
烧黑毛牛排 旬野菜 萝卜蓉酸汁
黒毛和牛のステーキ 彩野菜 卸ポン酢

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 味噌汤 酱菜
桜えびと筍の炊き込みご飯 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

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

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をご遠慮下さいませ

The menu items may be adjusted due to seasonal changes and ingredient availability
菜单内容可能因季节变化或食材供应情况有所调整
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。