山里
YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

Shimotsuki Kaiseki
霜月会席
霜月会席

Amuse-Bouche 餐前小吃
Simmered Shogoin Turnip, Sea Urchin, Cauliflower Sauce, Fried Walnuts, Chrysanthemum, Yuzu
圣护院芜菁 海胆 椰菜花酱 炸核桃 菊花 柚子
聖護院蕪含め　雲丹　カリフラワーソース　揚げ胡桃　菊花　振り柚子
Dassai Elegantly Tipsy 23 獺祭美醉 二割三分

Soup 汤
Clear Soup of Ebi-imo Taro with Shrimp Fish Dumpling, Carrot, Baby Turnip, Yuzu, Chrysanthemum, Kudzu-Thickened Broth
虾肉酿海老芋馒头 胡萝卜 迷你芜菁 柚子 菊花 淡葛芡清汤
海老芋饅頭海老鋳込み　紅葉人参　芽蕪　松葉ゆず　菊花　薄葛仕立て

Appetizer 前菜
Carrot Castella Cake, Simmered Shirona Greens, Sesame Wheat Gluten and Eel, Monkfish Liver with Ponzu Sauce
胡萝卜长崎蛋糕 | 炊煮白菜 利休麸 鳗鱼 | 鮟鱇鱼肝酸汁
人参カステラ　しろ菜と利休麩の炊いたん　鰻　鮟肝ポン酢

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

From the Land 大地之选
Seared Japanese Black Wagyu on Magnolia Leaf, Magnolia Leaf Miso, Grilled Vegetables
黑毛和牛朴叶烧 朴叶味噌 烧野菜
黒毛和牛焼きしゃぶ　朴葉焼き　朴葉味噌　焼き野菜

or 或

From the Sea 海之飨宴
Grilled Toyama Amberjack with Teriyaki Sauce, Grated Radish, Sweet Potato, Ginkgo Nuts
富山照烧鰤鱼 萝卜蓉 蜜煮红薯 银杏
富山県産鰤照り焼き　大根卸し　丸十蜜煮　銀杏
Shimanto Yellow Junmai 四萬十 YELLOW 純米

From the Field 乡田礼赞
Shizuoka Suruga Bay Sakura Shrimp Tempura Rice Bowl, Red Miso Soup, Pickles
静冈县骏河湾炸樱花虾丼饭 赤味噌汤 酱菜
静岡県駿河湾桜海老かき揚げ丼　赤だし　香の物

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 MOP388 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

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。