

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

Black Pearl Tasting Kaiseki

黑珍珠旬味会席

ブラックパール旬の味会席

Appetizer 前菜

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 ごごみ 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

Soup 汤

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

Sashimi 刺身

Four Kinds of Seasonal Sashimi
季节刺身四拼
鮮魚四種盛り

Oshinogi 凌物

Seared Barracuda Sushi, Sasamaki
轻烧梭子鱼寿司 笹叶卷
かます炙り寿司 笹卷

Hassun 八寸

Grilled Cherry Salmon with Kinome Leaves, Grilled Abalone in Miso Sauce, White Shrimp Pickled in Sake, Cucumber,
Red Sea Bream Cod Milt Spring Rolls, Mantis Shrimp and Celery Marinated in Vinegar Sauce,
Simmered Soybean Pulp, Mozuku Seaweed with Vinegar
木之芽烧樱鳧 鲍鱼田乐烧 香酒渍白虾 青瓜
真鯛白子春卷 虾蛄 芹菜 南蛮渍 拌豆腐渣 醋拌海藻
桜ます木の芽焼き 鮑田楽焼き 白海老香酒渍け 胡瓜
鯛白子春巻き 蝦蛄とセロリの南蛮 卵の花和え 新もずく酢

Fish Dish 鱼料理

Fried Japanese Spiny Lobster, Young Corn, Zucchini, Green Pea Sauce
唐扬伊势海老 嫩玉米 西葫芦 豌豆汁
伊勢海老の唐揚げ ヤングコーン ブッキーニ うすい豆ソース

Meat Dish 肉料理

Charcoal Grilled Japanese Black Beef Fillet Steak, Seasonal Vegetables, Grated Radish with Citrus Vinegar Sauce
炭火烧黑毛菲力牛排 旬野菜 萝卜蓉酸汁
黒毛和牛ヒレステーキ炭火烧き 彩野菜 卸ポン酢

Rice 主食

Japanese Seasoned Rice with Dried Scallops and Bamboo Shoot, Red Miso Soup, Pickles
日式炊饭 干贝 竹笋 赤味噌汤 酱菜
干し貝柱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

MOP1,980 per person / 每位澳门元 1,980 / おひとり様 1,980 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。