北海道美食节

北海道フェア

午市套餐・Lunch Set・ランチセット

海鲜锅午市套餐
Seafood Hot Pot Set Meal
海鮮鍋定食
RMB 198
每位・person・お一人様

鸭肉锅烧乌冬面午市套餐
Duck Udon Noodle Soup Set Meal
鍋焼きうどん(鴨肉)定食
RMB 188
每位・person・お一人様

特色炸猪排午市套餐
Esukaroppu Set Meal
エスカロップ定食
RMB 178
每位・person・お一人様

北海道彩会席
HOKKAIDO “IRODORI” KAISEKI
（午市晚市通用）
RMB 988
每位・person・お一人様

另加10%服务费再加6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
別途10%サービス料と6%の増値税。

YAMAZATO 山里 JAPANESE RESTAURANT & SUSHI BAR

日期/Date：2023.12.01-2024.02.29 Dec 1st, 2023 ~Feb 29th, 2024
时间/Time：11:30-14:00 17:30-21:30
地点/Venue：2F 山里日餐厅Japanese Fine Dining Yamazato
电 话 / Tel：6415 1111 Ext.5216

彩会席

'IRODORI' Kaiseki

RMB 988 每位 per person

什锦开胃菜
Assorted Appetizers

海鲜茶壶汤
Seafood Soup served in Dobin Teapot

什锦生鱼片
(比目鱼海胆卷丨牡丹虾丨金枪鱼大腹)
Assorted Raw Fish

薯泥芝士焗三文鱼
Grilled Salmon and Mashed Potato with Cheese

西冷牛排
Sirloin Steak

海鲜锅(味噌味或酱油味)
配泡饭或乌冬面
Seafood Hot Pot with Rice or Udon

甜品水果
Desert and Fruits

お一人様 九八八元

突き出し 胡麻豆腐 雪蟹 青味 山葵 亀甲餡

前菜 ハトシ 慈姑から揚げ 蓮根煎餅 千社唐
白魚の磯辺寿司 梅肉 ガリ 青味
帆立貝 いくら カリフラワーオレンジ和え
トマト 胡瓜 土佐酢ジュレ 生姜

吸物 海鮮土瓶蒸し
蛤 蟹 海老 白身魚 占地 浅葱

お造り 平目雲丹包み 牡丹海老生揚げ 頭唐揚げ
芽物 山葵 土佐醤油
大トロ炙り 海苔
みじん葱 柚子胡椒

焼物 鮭 じゃが芋 チーズ(味噌)焼き
あしらえ はじかみ

肉物 牛サーロイン 葱みそ焼き
彩野菜

鍋物 海鮮鍋(味噌味 又は 醤油味)
鮭 帆立貝 海老 つくね 野菜

食事 雑炊 又は うどん

食後 和菓子
マスクメロン ブランデージュレ掛け

仕入れにより多少内容が異なる場合がございますので、ご了承ください。
季节会席的内容将会按照季节的不同有所改变，敬请谅解。
Menu items may change in season.

10%のサービス料と 6%VAT を加算させて頂きます。 Subject to 10% service charge & 6% VAT. 外加 10%服务费和 6%增值税。

花園会席

Garden Kaiseki

什锦开胃菜	*Seasonal Appetizers*
海鲜茶壶汤	*Seafood Soup served in Dobin Teapot*
什锦生鱼片 (比目鱼海胆卷｜牡丹虾｜金枪鱼大腹｜金枪鱼蔬菜卷)	*Assorted Raw Fish* *(flatfish & sea urchin, botan shrimp, fatty tuna , tuna vegetable roll)*
薯泥芝士焗三文鱼 盐烤虾	*Grilled Salmon and Mashed Potato with Cheese* *Salt-grilled Prawn*
生蚝蒸蛋	*Steamed Egg with Oyster*
西冷牛排	*Sirloin Steak*
龙虾海鲜锅(味噌味或酱油味) 配泡饭或乌冬面	*Lobster Seafood Hot Pot (miso or soy sauce flavor)* *served with Rice or Udon*
甜品水果	*Dessert and Fruits*

RMB 1388

突き出し　胡麻豆腐　雪蟹　青味　山葵　亀甲餡

前菜　ハトシ　慈姑から揚げ　蓮根煎餅　千社唐
白魚の磯辺寿司　梅肉　ガリ　青味
帆立貝　いくら　カリフラワーオレンジ和え
トマト　胡瓜　土佐酢ジュレ　生姜

吸物　海鮮土瓶蒸し
蛤　蟹　海老　白身魚　占地　浅葱

お造り　平目雲丹包み　牡丹海老生揚げ　頭唐揚げ　鮪砧巻
茅物　山葵　土佐醤油
大トロ炙り　海苔
みじん葱　柚子胡椒

焼物　鮭　じゃが芋　チーズ(味噌)焼き
海老塩焼き
あしらえ　はじかみ

しのぎ　牡蠣茶碗蒸し　海老　占地　山葵

肉物　牛サーロイン　葱みそ焼き　彩野菜

鍋物　海鮮鍋(味噌味/醤油味)
鮭　帆立貝　中国イセエビ　尼鯛　つくね　海老

お食事　雑炊　又は　うどん

食後　和菓子
マスクメロン　ブランデージュレ掛け

仕入れにより多少内容が異なる場合がございますので、ご了承ください。
季节会席的内容将会按照季节的不同有所改变，敬请谅解。
Menu items may change in season.

10%のサービス料と 6%VAT を加算させて頂きます。 Subject to 10% service charge & 6% VAT. 外加 10%服务费和 6%增值税。

山里会席

'Yamazato' Kaiseki

RMB 788

什锦开胃菜	*Seasonal Appetizers*
雪蟹豆腐汤	*Snow Crab and Tofu Soup*
三色生鱼片	*Raw Fish 3 kinds*
笋夹鲷鱼&烤牛肉	*Snapper with Bamboo Shoot & Roast Beef*
炸牡蛎配酱煮萝卜	*Fried Oyster with Braised Radish*
什锦天妇罗（虾|鱼|蔬菜）	*Assorted Tempura (shrimp, fish , vegetable)*
甘鲷汤面	*Red Tilefish Noodle Soup*
甜品	*Dessert*

前菜	帆立とカリフラワーのオレンジ和え トマト　胡瓜　土佐酢ジュレ
	ハトシ焼雲丹　慈姑から揚げ　蓮根煎餅　千社唐 白魚の磯辺寿司　梅肉ガリ　青味
吸物	白菜すり流し　雪蟹　玉子豆腐 人参　青味　黒胡椒
お造り	平目薄造り　ポン酢　薬味 甘海老たたき　いくら　黄身醤油 鮪砧巻　芽物　山葵　土佐醤油
焼物	鯛と筍のはさみ焼 ローストビーフ　柚子胡椒 トマト蜜煮　蓮根甘酢
煮物	蕪白味噌煮　牡蠣黄味揚げ 椎茸　人参　法蓮草　山椒
揚げ物	天麩羅（海老・白身魚・野菜） 天出汁　大根卸し　レモン
食事	甘鯛ソーメン　分葱　椎茸　若布　酢橘
食後	メロン　苺　ブランデージュレ掛け

季节会席的内容将会按照季节的不同有所改变，敬请谅解。

仕入れにより多少内容が異なる場合がございますので、ご了承ください。

10%のサービス料と6%VATを加算させて頂きます。 Subject to 10% service charge & 6% VAT. 外加10%服务费和6%增值税。