

北海道美食节

Hokkaido Fair

北海道フェア

午市套餐 · Lunch Set · ランチセット



特选山里海鲜丼
Special YAMAZATO Chirashi
特选山里海鲜丼
RMB 428
每位·person·お一人様



三文鱼菌菇陶板烧套餐
Grilled Salmon and Mushroom Set
鮭の茸焼き御膳
RMB 168
每位·person·お一人様



北海道海鲜锅套餐
Hokkaido Seafood Hot Pot Set
北海道海鮮鍋御膳
RMB 188
每位·person·お一人様



北海道彩会席 HOKKAIDO "IRODORI" KAISEKI 北海道彩会席

RMB 988 每位·person·お一人様

另加10%服务费和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。



日期/Date: 2024.09.01-2024.11.30 Sep 1 ~ Nov 30, 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



北海道彩会席

HOKKAIDO 'IRODORI' Kaiseki



Seasonal Appetizers
当季开胃菜

Trout Sea Cucumber Soup
斑鱼海参年糕汤

Today's 3 kinds Sashimi
当日三色生鱼片

Grilled Godfish with Taro
金砂烤鳕鱼配芋艿

Boiled M9 Beef with Mushroom and Vegetable
M9 澳洲牛肉配菌菇蔬菜

Urchin and Salmon Roe on Rice
Pickles Miso Soup
海胆鱼子盖饭 酱菜 酱汤

Seasonal Fruits
甜品配水果

988 RMB

お一人様 九八八元

先付 峰岡豆腐 玉蜀黍 豆乳 山葵 いくら

美味出汁し 本日の小鉢

丸仕立 はた しゃぶ餅 干し海鼠 笹打ち白葱

ちぎり梅 あられ

お造り おまかせ三種盛り

焼物 銀鱈金砂焼 揚げ芋 熟成大蒜 ちり酢

煮物 M9 奥州牛すき 蓮みぞれ

寄せ芋 鹿茸菇 黒しめじ 平茸 木耳

食事 海胆玉子御飯 いくら 海苔 山葵

味噌汁 漬物二種

甘味 緑茶ゼリー 練乳 黄粉 黒蜜

カクテルフルーツ

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を加算させていただきます。 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	<i>Assorted Appetizers</i>
海参海鲜茶壶汤	<i>Sea Cucumber and Seafood Pot Soup</i>
当日三色生鱼片	<i>Raw Fish 3 kinds Fish</i>
金砂烤鳕鱼配芋苜蒜片	<i>Grilled Godfish with Taro</i>
M9 澳洲牛排陶板烧配菌菇蔬菜	<i>Boiled M9 Beef with Mushroom and Vegetable</i>
海胆鱼子盖饭	<i>Urchin and Salmon Roe on Rice</i>
酱菜 酱汤	<i>Pickles Miso Soup</i>
甜品配水果	<i>Seasonal Fruits</i>

1388 RMB

先付	吸い物	お造り	焼物	M9 奥州牛	食事	甘味
峰周豆腐 玉蜀黍 豆乳 山葵 いくら 美味出汁し 本日の小鉢	干し海鼠と海鮮土瓶蒸し	おまかせ三種盛り	銀鱈金砂焼 揚げ芋 熟成大蒜	陶板サーロインステーキ 鹿茸菇 黒しめじ 平茸 空芯菜	海胆玉子御飯 いくら 海苔 山葵 味噌汁 漬物二種	緑茶ゼリー 練乳 黄粉 黒蜜 カクテルフルーツ

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.

山里会席 'Yamazato' Kaiseki

当季开胃菜	Seasonal Appetizers
青花鱼文蛤特色汤	Mackerel and Clam Special Soup
当日三色生鱼片	Today's 3 kinds Sashimi
香烤秋刀鱼配菌菇柠渍乌贼	Grilled Saury with Mushroom and Salt Cuttlefish
香炸海鲜薯条豆皮卷	Fried Sea Food with Tofu Roll
小鱼脆饼配海苔三文鱼仔饭 酱菜 酱汤	Special Salmon Roe and Seaweed on Rice Pickles Miso Soup
甜品配水果	Seasonal Fruits

788 RMB

先付	冷製蕃茄煮浸し 茶豆腐 からすみ 裂きするめ 蟹 牛油果 ジュレ 山葵 本日の小鉢
煮物碗	鶏波蒸し 鯖 焼葱 蛤 青梗菜 枸杞子
お造り	おまかせ三種盛り
焼物	巢籠り見立て 焼き秋刀魚 煮玉子明太子 鹿茸菇 黒しめじ 平茸 木耳 いか塩辛 檸檬漬
揚げ物	小原木揚げ 海老 鮭 じゃが芋 平湯菜 天つゆ
お食事	じゃこ煎餅 葱 海苔いくら御飯 味噌汁 漬物二種
甘味	緑茶ゼリー 練乳 黄粉 黒蜜 カクテルフルーツ

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を加算させていただきます。 Subject to 10% service charge & 6% VAT. 外加10%服务费和6%增值税。