

冬 · 日式料理

Winter · Japanese Fine Dining

冬 · 和食料理



· 银鳕鱼三文鱼陶板烧午市套餐
Grilled codfish and Salmon Lunch Set
陶板焼き銀鳕と鮭御膳ランチセット
RMB 198/位 · person · お一人様



· 双拼午市套餐
Donburi & TOUBANNYAKI Lunch Set
両半御膳ランチセット
RMB 218/位 · person · お一人様



· 冬季彩会席
Winter "IRODORI" Kaiseki
冬の彩会席
RMB 988/位 · person · お一人様



· 和风鸡腿鸭胸盖饭午市套餐
Grilled Chicken Thigh and Duck Breast Lunch Set
和風ロースト鳥腿肉と冬鴨丼ランチセット
RMB 178/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。

日期/Date : 2024.12.01-2025.02.28 Dec 1, 2024 ~ Feb 28, 2025

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



OMAKASE 花園会席

OMAKASE Kaiseki

二色开胃菜

Assorted Appetizers 2 kinds

先付二種

特选季节清汤

Special Seasonal Soup

季節スープ碗

特选五色生鱼片拼盘

Assorted Raw Fish 5 kinds

特上お造り五種盛り合わせ

极品海鲜锅或海鲜陶板烧

Seafood Hot Pot or Seafood TOUBANYAKI

極上海鮮鍋 又は 海鮮陶板焼き

鲜活大虾天妇罗或烤制

Fresh Prawn Tempura or Grilled

活鮮車海老天麩羅 又は 塩焼き

M9 澳洲纯血种牛肉料理

M9 Australia Beef Dish

オーストラリア M9 牛料理

特色主食

Special Dish

特選食事

时令甜品

Dessert

デザート

RMB 1888 元

彩会席

'IRODORI' Kaiseki



Seasonal Appetizers

雪顶蟹杯 纳豆拌海鲜

M9 Beef Tofu Soup

M9 澳牛玉子豆腐汤

Today's 3 kinds Sashimi

当日特配三色刺身

Grilled Tuna with Salmon Roe Salad

葱烤金枪鱼配三文鱼子色拉

Boiled M9 Beef with Crab Ball

M9 澳洲牛配蟹粉丸子

NAGOYA Eel Rice Pickles Soup

名古屋风鳗鱼饭 酱菜 茶汤

Seasonal Desserts

水果配梅酒冻 蜂蜜豆花

988 RMB

先付

蟹淡雪蟹味噌 蟹身 貝柱 数の子

ひきわり納豆 空芯菜

煮物碗

M9 奥州牛 山芋玉子豆腐

みじん玉ねぎ ミント 黒胡椒

お造り

おまかせ三種盛り

焼物

鮪トロ筏葱 いくら サラダ野菜

黒大蒜たれ 和風玉子タルタル

小鍋仕立て

蟹水団 M9 奥州牛柔煮 車麩 豆苗

笹打ち葱 平茸 柚子胡椒

食事

冬鰻まぶし 海苔 山葵湯桶

漬物二種

甘味

マシユマロ梅酒 水果 黒豆

豆花 蜂蜜 檸檬

お一人様 九八八元

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。

山里会席

'Yamazato' Kaiseki

特色开胃菜	Special Appetizers
M9 牛肉山药汤	M9 Beef and Chinese Yam Soup
当日三色生鱼片	Today's 3 kinds Sashimi
香烤马鲛鱼配黑豚肉	Grilled Spanish Mackerel with Black Berkshire Pork
煮冬鸭配蔬菜	Boiled Duck with Vegetables
特色三文鱼饭	Special Salmon Rice
酱菜 酱汤	Pickles Miso Soup
水果配梅酒冻 蜂蜜豆花	Seasonal Desserts

788 RMB

先付

小原木寄せ 萬苺 蟹 平湯菜 蟹子玉子
海胆 本日の小鉢

煮物碗

みぞれ仕立て風 M9 牛柔煮 長芋
あられ 刻み葱

お造り

おまかせ三種盛り

焼物

本日の魚挟み焼 豆腐 いくら
浅漬け胡瓜 トマト

煮物鉢

冬鴨ロースト 紅人参 車麩 セロリ
なすび 白味噌

食事

鮭あつめし 海苔 糸鰹 山葵 胡麻 葱
湯桶 漬物二種

甘味

マシユマロ梅酒 水果 黒豆 豆花 蜂蜜

お一人様 七八八元

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.