



日式料理

SPRING · JAPANESE FINE DINING

春·和食料理



海华箱寿司午市套餐
Mix Seafood SUSHI Box Lunch Set
サーモン海胆いくら海華箱ランチセット
RMB 388
每位 · person · お一人様



三文鱼春芋陶板烧午市套餐
Grilled Salmon and Taro TOUBANYAKI Lunch Set
春若芋と鮭鱒陶板焼御膳
RMB 188
每位 · person · お一人様



天妇罗咖喱面午市套餐
Tempura Curry Udon or Soba Lunch Set
天麩羅カレーうどんまたはそば御膳
RMB 188
每位 · person · お一人様



春季彩会席
Spring "IRODORI" Kaiseki
春の彩会席
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。



日期/Date: 2025.03.01-2025.05.31 Mar 1 ~ May 31, 2025

时间/Time: 11:30-14:00 17:30-21:30

地点/Venue: 2F 山里日餐厅/Japanese Restaurant Yamazato

电话 / Tel: 64151111 Ext.5216



彩会席

'IRODORI' Kaiseki



988 RMB

Seasonal Appetizers

蟹肉烟熏三文鱼配绿茶豆腐
樱花夹附海胆三文鱼子配芝士

Clam and Sakura-style Sea Urchin Soup
文蛤 樱花型海胆糕汤

Today's 2 kinds Sashimi with Sweet Shrimps
当日特配二色刺身配甜虾

Grilled Fish with Scallops and Glass Noodles
当日烤鱼配扇贝粉丝鲚风味

M9 Filet with Organic Vegetable Tomato Sauce
M9 菲力牛配有有机蔬菜番茄酱
(配柴鱼花食用)

NIGIRI SUSHI with Salmon, Salmon roe
Soba (Cold or Hot)

三文鱼 三文鱼子手捏寿司
日式荞麦面 (冷或热)

Seasonal Desserts Fruits

手作橙冻 蜂蜜豆花 水果

先付

蟹とサーモン煙し 绿茶豆腐
さくら最中 海胆といくら古代チーズ

煮物碗

蛤 桜花餅海胆包み 筍 若芽 白玉麩

お造り

甘海老 と おまかせ二種盛り

焼物

本日の魚と貝類
春雨パプリカ鰹風味

強肴

M9 和牛 ヒレ肉 焼セロリ 有機野菜
和味蕃茄たれ めじ節削り

食事

三文魚握り いくら
蕎麦 (温或冷)

甘味

オレンジゼリー 果物
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。