



**山里**  
YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

我们同时提供特制会席料理。

We also provide Chef's Premium Kaiseki menu.

**おまかせ会席も承ります。**

请用餐前告知食物过敏等饮食禁忌。

Kindly inform your waiter in case of any dietary restrictions on allergic.

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。



Image

## 花园饭店招牌菜套餐 Garden Hotel Signature Course

**RMB 888**

季节二色开胃菜，日式清汤，特选三色生鱼片，  
花园饭店特制松香烤酒糟银鳕鱼，  
澳洲 M9 牛肉寿喜锅 或 关西风煮澳洲 M9 牛肉，  
什锦天妇罗，寿司三贯配荞麦面，水果

Appetizer, Clear Soup, Three-Kind Sashimi,  
Roasted Codfish in Fermented Rice Lees with Pine Needle  
Aus.M9 Beef Sukiyaki or Braised Aus.M9 Beef  
Tempura, Sushi(3pcs) with Soba Noodles, Fruits

季節の小鉢二種、御椀物、特選刺身三種盛り、  
花園飯店松香焼(銀鱈麴焼)、  
澳洲M9牛肉(すき煮又は煮込み関西風)、  
天麩羅、寿司三貫と蕎麦、果物

## 彩会席 'IRODORI' Kaiseki

**RMB 988**

冷盆，清汤，生鱼片，烤菜，煮菜，主食，甜点

Appetizer, Clear Soup, Sashimi, Grilled Dish, Boiled Dish, Main Dish, Dessert

前菜、吸物、お造り、焼物、煮物、食事、甘味

## 山里旬菜膳

**YAMAZATO Season Set  
RMB 588**

双色开胃菜，三色生鱼片，  
有机蔬菜温泉蛋色拉（配烟熏三文鱼或牛肉），  
当日寿司三贯，当季一品，  
米饭、酱菜或面类，甜品

Seasonal Appetizer, Three Kinds Sashimi,  
Organic Onsen Egg Salad (with Smoked Salmon or Beef),  
Three Pieces of Sushi, Special Seasonal Dish,  
Rice, Pickles or Noodles, Dessert

突出し 刺身三点盛り、

有機野菜温泉玉サラダ(鮭燻製 又は ローストビーフ)、  
おまかせ握り三貫、焼物、時季の逸品、  
御飯、漬物、又は麺類、季節のデザート



Image

季节甄选 · 菜单依时令更迭 Seasonal Pick · Menu Updated Seasonally 季節ごとに内容が変わります

为了配合创建绿色社会，请适量点菜，理性消费

需另加 10%服务费再加 6% VAT. Subject to 10% service charge & add 6% VAT. 別途 10%サービス料、更に 6%の増値税がかかります。

# 日式牛肉火锅

# 鍋物

# Beef Hot Pot

澳洲 M9 纯血种牛套餐/单品 .....RMB 888 / 788

オーストラリア産純血種 M9 セット/单品

Aus. Full Blood M9 Beef Set Meal / A la Carte

澳洲 M8 上脑牛套餐/单品 .....RMB 588 / 438

オーストラリア産 M8 肩口コースセット/单品

Aus. M8 Chuck Eye Roll Slices Set Meal / A la Carte

● 寿喜涮肉  
すきしゃぶ  
SukiShabu

● 寿喜焼  
すき焼き  
Sukiyaki

● 涮肉  
しゃぶしゃぶ  
Shabu-Shabu

招牌山里海鲜牛肉锅套餐/单品 .....RMB 638 / 488

特選海鮮牛肉鍋セット/单品

Special Selection Beef and Seafood Hot Pot Set Meal/ A la Carte



▲ 澳洲 M9 纯血种牛套餐



▲ 招牌山里海鲜牛肉锅(单品)

日式冷盘

生鱼片

牛肉 (150g), 蔬菜  
或  
牛肉海鲜锅

面或米饭

酱菜

水果

前菜

刺身

牛肉(150g)、野菜  
又は  
牛肉海鲜锅

面類 又は 御飯

香の物

フルーツ

Appetizer

Raw Fish

Beef (150g), Vegetable  
or  
Beef & Seafood Hot Pot

Noodles or Rice

Pickles

Fruits

为了配合创建绿色社会, 请适量点菜, 理性消费

需另加 10%服务费再加 6% VAT. Subject to 10% service charge & add 6% VAT. 別途 10%サービス料、更に 6%の増値税がかかります。

寿司

寿司

SUSHI

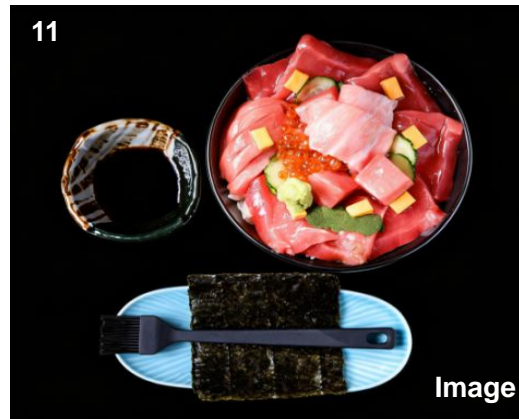
### 山里寿司套餐

'YAMAZATO' SUSHI Course  
RMB 788

季节前菜, 碗汤, 松香烤银鳕鱼, 手捏寿司(10个), 细卷寿司, 日式酱油, 水果  
Seasonal Appetizer, Clear Soup, Grilled Codfish with Pine (Kojiyaki), NIGIRI SUSHI(10 pcs), Thin Roll, Miso Soup, Fruits  
時季の突出し、煮物椀、銀鱈松香焼の麴焼き、にぎり寿司(十個)、細巻、味噌汁、フルーツ



▲花园特选海鲜盖饭



▲彩金枪鱼海鲜盖饭

- |                     |   |            |
|---------------------|---|------------|
| 10. 花园特选海鲜盖饭(山里特推奖) | 花园特上海鲜丼<br>Selected Seafood Chirashi SUSHI                | RMB<br>428 |
| 11. 彩金枪鱼海鲜盖饭        | 彩鲔海鲜丼<br>Colorful Tuna Seafood Chirashi SUSHI             | 428        |
| 12. 特选寿司拼盘          | 特上寿司盛り合わせ (10个)488/(20个)888<br>Selected Assorted SUSHI    |            |
| 13. 手捏寿司8个(附细卷2个)   | にぎり寿司8貫(细卷二貫)<br>NIGIRI SUSHI 8 pcs (Thin Roll for 2 pcs) | 198        |
| 14. 手捏寿司6个(附细卷2个)   | にぎり寿司6貫(细卷二貫)<br>NIGIRI SUSHI 6 pcs (Thin Roll for 2 pcs) | 158        |



▲特选寿司拼盘(10个)



▲特选寿司拼盘(20个)

为了配合创建绿色社会, 请适量点菜, 理性消费

需另加 10%服务费再加 6% VAT. Subject to 10% service charge & add 6% VAT. 別途 10%サービス料、更に 6%の増値税がかかります。

# お好み寿司メニュー 寿司单品 SUSHI a La Carte Menu

(にぎり寿司はいずれも1個のお値段です・Unit price・ 每个单价 RMB 元)

金枪鱼大脂	鮪大トロ	Fatty Tuna Belly	158	牡丹虾	牡丹海老	BOTAN Shrimp	98
金枪鱼中脂	鮪中トロ	Fatty Tuna	98	海胆	雲丹	Sea Urchin	98
金枪鱼	鮪赤身	Red Tuna	68	三文鱼籽	いくら	Salmon Roe	68
三文鱼	サーモン	Salmon	33	红鲷鱼	勘八	Greater Amberjack	28



▲海胆三文鱼籽鲑鱼金枪鱼卷



▲牡丹虾金枪鱼三文鱼海胆卷



▲金枪鱼大脂寿司

## 卷物 卷もの SUSHI Rolls

(一本 Per Piece 一根) 每个单价 RMB 元

牡丹虾海胆金枪鱼三文鱼卷	牡丹海老海胆サーモン鉄火卷	Botan Ebi, Uni, Tuna & Salmon Roll	338
海胆三文鱼籽鲑鱼金枪鱼卷	海胆いくらサーモン鉄火卷	Uni, Ikura, Salmon & Tuna Roll	288
粗卷八个	太卷(八切)	Roll ( 8 pieces )	128
金枪鱼中脂卷	中トロ鉄火卷	Fatty Tuna Roll	108
京葱鲷鱼卷	ねぎとろ卷	Fatty Tuna & Onion Roll	108
软壳蟹卷	ソフトシェル卷	Salad Sushi Roll	88
沙拉寿司卷	サラダ寿司卷	Salad Sushi Roll	78
三文鱼卷	鲑卷	Salmon Roll	48

その他の握り、手巻き、細巻きも承ります。お気軽にお尋ねください。

如需其他手捏寿司、手卷、细卷请告知。

If you need other hand-rolled sushi such as hand rolls or hosomaki, please let us know.

为了配合创建绿色社会，请适量点菜，理性消费

需另加 10%服务费再加 6% VAT. Subject to 10% service charge & add 6% VAT. 別途 10%サービス料、更に 6%の増値税がかかります。

## 开胃菜

## 突き出し

## Appetizer

RMB

20. 今日五色冷盆	本日の酒の肴五種盛り Today's Appetizers 5 kinds	218
21. 今日三色冷盆	本日の酒の肴三種盛り Today's Appetizers 3 kinds	128
22. 冷豆腐	冷し豆腐 Cold Tofu	48
23. 生海胆配三文鱼籽	生うにいくら 美味出汁 Sea Urchin with Salmon Roe	188
24. 芥末海螺片	つぶ貝山葵漬 Sliced Conch WASABI Flavor	68
25. 毛豆	枝豆 Edamame	38
26. 鱈鱼干	えいひれ Dried Skate	68



▲色拉三种



▲生海胆配三文鱼籽



▲今日五色冷盆

## 色拉

## サラダ

## Salad

27. 有机蔬菜色拉	有機野菜サラダ Organic Vegetable Salad	(小份)48/(大份)78
28. 裙带菜黄瓜海蜇配蔬菜色拉	若布胡瓜くらげサラダ Seaweed Cucumber and Jelly Fish with Salad	(小份)58/(大份)88
29. 低温熟成牛肉色拉	ローストビーフサラダ Roasted Beef Salad	(小份)78/(大份)148
30. 烟熏三文鱼色拉	鮭熏製サラダ Smoked Salmon Salad	(小份)68/(大份)128

为了配合创建绿色社会，请适量点菜，理性消费

需另加 10%服务费再加 6% VAT。Subject to 10% service charge & add 6% VAT.別途 10%サービス料、更に 6%の増値税がかかります。

## 汤类·鸡蛋羹

## 吸物·茶碗蒸し

## Soup or Egg Custard

		RMB
31. 海胆鸡蛋羹	雲丹茶碗蒸し Steamed Egg Custard with Sea Urchin	98
32. 蟹肉鸡蛋羹(山里特推奖)	蟹茶碗蒸し Steamed Egg Custard with Crab	68
33. 海胆蟹肉鸡蛋羹	雲丹蟹茶碗蒸し Steamed Egg Custard with Sea Urchin & Crab	118
34. 海胆蟹肉鸡蛋羹配三文鱼籽	雲丹蟹茶碗蒸しいくらのせ Steamed Egg Custard with Sea Urchin, Crab and Salmon Roe	188
35. 海鲜茶壶汤	海鮮土瓶蒸し Seafood Soup in Hot Pot	118
36. 小份清汤(松果, 生姜)	小吸い物(松の実・生姜) Clear Soup (Pine Nut, Ginger)	48
37. 日式酱油	味噌汁 Miso Soup	38



▲海胆蟹肉鸡蛋羹配鲑鱼籽



▲蟹肉鸡蛋羹



▲海胆鸡蛋羹



▲海鲜茶壶汤

为了配合创建绿色社会, 请适量点菜, 理性消费

需另加 10%服务费再加 6% VAT。Subject to 10% service charge & add 6% VAT. 別途 10%サービス料、更に 6%の増値税がかかります。

# 生鱼片

# 刺身

# SASHIMI

		RMB
40. 五色生鱼片拼盆(山里特推奖) (牡丹虾、金枪鱼脂、海胆、三文鱼、红鲷鱼)	刺身五種盛り合わせ 5 kinds of Sashimi	498
41. 三色生鱼片拼盆 (牡丹虾、金枪鱼、三文鱼)	刺身三種盛り合わせ 3 kinds of Sashimi	358
42. OMAKASE 特选生鱼片拼盆	おまかせ特上刺身盛り合わせ OMAKASE Assorted Sashimi	1188~
43. 特选金枪鱼大脂生鱼片	特上鮪大トロの刺身 Special Fatty Tuna Belly	598~
45. 特选金枪鱼中脂生鱼片	特上鮪中トロの刺身 Special Fatty Tuna	458
46. 生海胆(山里特推奖)	雲丹の刺身 Sea Urchin	(40g) 248 (80g) 488
47. 三文鱼生鱼片	鮭の刺身 Salmon	158
48. 红鲷鱼生鱼片	勘八の刺身 Greater Amberjack	128
49. 生牡丹虾(一只)	牡丹海老の刺身(一本) BOTAN Shrimp	98
50. 甜虾(六根)	甘海老の刺身(六尾) Sweet Shrimp (6 pieces)	148



▲五色生鱼片拼盆



▲特选金枪鱼中脂生鱼片



▲生海胆(80g)

为了配合创建绿色社会，请适量点菜，理性消费

需另加 10%服务费再加 6% VAT。Subject to 10% service charge & add 6% VAT. 別途 10%サービス料、更に 6%の増値税がかかります。

## 澳洲牛肉

## 奥州牛

## Aus. Beef

RMB

- |                                 |  |     |
|---------------------------------|--|-----|
| 1. 煎澳洲 M8 上脑牛片配芦笋               | オーストラリア産 M8 肩ロースとアスパラ焼<br>Aus. M8 Chuck Eye Roll Slices with Asparagus | 198 |
| 2. 煎澳洲 M8 上脑牛片配温泉蛋              | オーストラリア産 M8 肩ロース月見焼<br>Aus. M8 Chuck Eye Roll Slices with Onsen Egg    | 198 |
| 3. 煎澳洲 M8 上脑牛片                  | オーストラリア産 M8 肩ロース焼<br>Grilled Aus. M8 Chuck Eye Roll Slices             | 198 |
| 4. M9 澳洲纯血种牛排片(150g)<br>(山里特推奖) | オーストラリア産 M9 纯血種牛ヒレたたき<br>Aus. Full Blood M9 Beef Fillet Slices         | 658 |



▲ 香煎法式鲜鹅肝



▲ 煎澳洲 M8 上脑牛片配芦笋



▲ 国産 A4 和牛眼肉

## 铁板烧料理

## 鉄板焼き料理

## Teppanyaki

(现点现做, 约需 20 分钟, 感谢耐心等待)

RMB

- |                              |   |     |
|------------------------------|---|-----|
| 5. 香煎法式鲜鹅肝                   | フォアグラのソテー<br>Sautéed Goose Liver  | 198 |
| 6. 嫩煎大连鲍炒羊肚菌<br>淋火腿葱香黄油汁(2只) | 大连産アワビ(2個)とアミガサタケの炒め<br>ハムバターソース<br>Sliced of Dalian Abalone & Morchella<br>with Ham Butter Sauce | 258 |
| 7. 国产 A3 和牛沙朗牛排(240g)        | A3 中国産和牛サーロイン<br>A3 Chinese Wagyu Beef Sirloin  | 858 |
| 8. 国产 A4 和牛眼肉(220g)          | A4 中国産和牛リブアイ<br>A4 Chinese Wagyu Beef Ribeye  | 988 |

为了配合创建绿色社会, 请适量点菜, 理性消费

需另加 10%服务费再加 6% VAT。Subject to 10% service charge & add 6% VAT. 別途 10%サービス料、更に 6%の増値税がかかります。

## 烤菜

## 烧物

## Grilled Dish

		RMB
51. 松香烤银鳕鱼(山里特推奖)	銀鱈松香焼の麴焼き Grilled Codfish with Pine Needle (Kojiyaki)	208
52. 盐烤或酱烤三文鱼	鮭の塩焼又はたれ焼 Grilled Salmon (Salt-baked or Teriyaki)	108
53. 蒲烤或素烤特级鳗鱼(整条)	上鰻蒲焼き又は白焼き(一尾) Grilled Special Eel (Whole)	238
54. 蒲烤或素烤特级鳗鱼(头部半条)	上鰻蒲焼き又は白焼き(頭側半尾) Grilled Half Special Eel (The Head)	128
55. 蒲烤或素烤特级鳗鱼(尾部半条)	上鰻蒲焼き又は白焼き(尾側半尾) Grilled Half Special Eel (The Tail)	118



▲ 松香烤银鳕鱼



▲ 蒲烤或素烤特级鳗鱼(整条)

56. 烤鳗鱼	鰻蒲焼き Grilled Eel	178
57. 盐烤青花鱼	鯖の塩焼 Grilled Mackerel (Salt-baked)	98
58. 烤五花肉(黑胡椒味)	豚ばら肉黒胡椒焼き Grilled Streaky Pork with Black Pepper Flavor	98
59. 盐烤或酱烤鸡腿肉	とり腿肉塩焼又はたれ焼 Grilled Chicken Thigh (Salt-baked or Teriyaki)	88
60. 日式蛋卷	出し巻き玉子 Grilled Egg Roll	68

为了配合创建绿色社会，请适量点菜，理性消费

需另加 10%服务费再加 6% VAT。Subject to 10% service charge & add 6% VAT.別途 10%サービス料、更に 6%の増値税がかかります。

## 煮菜

## 煮物

## Boiled Dishes

		RMB
61. 寿喜煮锅(澳洲 M8 上脑牛)	牛すき煮鍋(オーストラリア産 M8 肩口コース) Beef SUKIYAKI (Aus. M8 Chuck Eye Roll)	328
62. 银鳕鱼煮豆腐	煮つけ銀鱈と豆腐 Braised Codfish with Tofu	198
63. 三文鱼煮豆腐	煮つけ鮭と豆腐 Braised Salmon with Tofu	138
64. 日式炒蔬菜配肉片	和風野菜豚肉炒め Fried Assorted Vegetable with Pork	108
65. 酒蒸文蛤	蛤の潮煮 Steamed Clams with SAKE	98
66. 猪肉片炖土豆锅	肉じゃが鍋 Braised Pork with Potato in Clay Pot	158
67. 牛肉煮关西风味锅	煮込み牛肉関西風鍋 Simmered Beef Kansai Style in Clay Pot	168



▲牛肉煮关西风味锅



▲银鳕鱼煮豆腐



▲什锦海鲜蔬菜天麸罗(松)

## 炸菜

## 揚げ物

## Fried Dishes

		RMB
70. 炸豆腐	揚げ出し豆腐 Fried Tofu	58
71. 炸鸡排	鶏唐揚げ Fried Chicken	78
72. 什锦蔬菜天麸罗	野菜天麩羅盛り合わせ Assorted Vegetable TEMPURA	98
73. 什锦海鲜蔬菜天麸罗『松』	天麩羅盛り合わせ『松』 Assorted TEMPURA "MATSU"	198
74. 什锦海鲜蔬菜天麸罗『梅』	天麩羅盛り合わせ『梅』 Assorted TEMPURA "UME"	88
75. 炸软壳蟹	ソフトシェルクラブ唐揚げ Fried Soft-Shell Crab	78
76. 日式炸猪排	豚カツ Tonkatsu	98

为了配合创建绿色社会，请适量点菜，理性消费

需另加 10%服务费再加 6% VAT。Subject to 10% service charge & add 6% VAT.別途 10%サービス料、更に 6%の増値税がかかります。

# 米饭・面类

# ご飯物・麺類

# Rice or Noodles

		RMB
80. 烤 M8 上脑牛片盖饭 (附酱菜, 酱油)	オーストラリア産 M8 肩口一ス盖飯 Aus. M8 Chuck Eye Roll Slices on Rice	398
81. 日式猪排盖饭 (附酱菜, 酱油)	かつ重(香の物・味噌碗付き) Pork Cutlet and Egg on Rice	138
82. 特级鳗鱼盖饭(山里特推奖) (附酱菜, 酱油) ⏱️≈20min	特上鳗重(香の物・味噌碗付き) Grilled Special Eel on Rice	268
83. 鳗鱼盖饭 (附酱菜, 酱油)	鳗重(香の物・味噌碗付き) Grilled Eel on Rice	238
84. 炸明虾蔬菜盖饭 (附酱菜, 酱油)	天重(香の物・味噌碗付き) Prawn and Vegetable Tempura on Rice	158
85. 日式低温熟成牛排片盖饭 (附酱菜, 酱油)	ローストビーフ重(香の物・味噌碗付き) Roasted Slice Beef on Rice	228
86. 咖喱饭(另加猪排) (附酱菜, 酱油)	カレーライス(カツ追加) Curry Rice (Add Pork Cutlet)	118/168



▲ 咖喱饭 (另加猪排)



▲ 鳗鱼盖饭



▲ 日式低温熟成牛排片盖饭

87. 咖喱乌冬面(另加猪排)	カレーうどん(カツ追加) Curry Udon (Add Pork Cutlet)	118/168
88. 砂锅乌冬面	鍋焼きうどん Udon in Hot Pot	158
89. 荞麦面或乌冬面(冷或热)	そば又はうどん(冷温) Soba or Udon (Cold or Hot)	68

**加料**  
 蔬菜  
 天妇罗  
 澳洲 M8 上脑牛  
 牛肉

**追加**  
 野菜  
 天妇罗  
 オーストラリア産 M8 肩口一ス  
 牛肉

**TOPPING**  
 Vegetable 20  
 Tempura 70  
 Aus. M8 Chuck Eye Roll Slices 150  
 Beef 88

## 甜食

## 甘味類

## Dessert

90. 自制冰淇淋(抹茶, 香草, 巧克力)	自家製アイスクリーム(抹茶 パニラ チョコレート) Ice Cream (green tea, vanilla, chocolate)	38
91. 豆沙汤(冷或热)	おしるこ(温冷) Sweet Bean Soup (Hot or Cold)	48
92. 时鲜水果	季節の果物 Seasonal Fruits	58

为了配合创建绿色社会, 请适量点菜, 理性消费

需另加 10%服务费再加 6% VAT. Subject to 10% service charge & add 6% VAT. 別途 10%サービス料、更に 6%の増値税がかかります。