

山里会席

'Yamazato' Kaiseki

RMB 788

什锦开胃菜
海鲜土瓶蒸
什锦生鱼片四款
烤尼鲷配时蔬
牛肉寿喜锅
什锦天妇罗
蟹肉饭配酱汤酱菜
甜品

Seasonal Appetizers

Seafood Broth served in Dobin Tea Pot

Assorted Raw Fish 4 kinds

Grilled Amadai with Vegetables

Beef Sukiyaki

Assorted Tempura

Steamed Rice with Crab Meat

Dessert

前菜

蟹 茸 青蒿菊花浸し

鮎甘露煮 焼き茸卸し和え 揚げ銀杏 芋煎餅

帆立貝 胡瓜 柿 人参 インゲン 白掛けクコの実

牡蠣卸しポン酢 浅葱

吸物

海鮮土瓶蒸し

お造り

勘八うす造り 鮪 甘海老 烏賊

山葵 あしらす

焼物

尼鯛 水菜 茸 パプリカ

平貝 はじかみ

煮物

すき煮鍋

揚げ物

天麩羅盛り合わせ

大根卸し レモン

お食事

蟹ごはん

味噌汁 香の物

お食後

メロン みかんゼリー 葡萄

季节会席の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。

彩会席

'IRODORI' Kaiseki

RMB 988 每位 per person



什锦开胃菜

Assorted Appetizers

海鲜土瓶蒸

Seafood Broth served in Dobin Tea Pot

什锦生鱼片

(鯛鱼薄切 | 金枪鱼 | 乌贼 | 牡丹虾)

Assorted Raw Fish

味噌烤物

(尼鯛 | 牛肉 | 蟹肉 | 贝类)

Miso Grilled Amadai, Beef, Crab and Shellfish

什锦天妇罗

Assorted Tempura

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

小鉢

蟹 茸 青菜 菊花 お浸し

前菜

鮎甘露煮 焼き茸卸し和え 揚げ银杏 芋煎餅
帆立貝 胡瓜 柿 人参 インゲン 白掛けクコの实
牡蠣卸しポン酢 浅葱

吸物

海鲜土瓶蒸し

お造り

鯛うす造り 薬味 ポン酢
鮪 烏賊 牡丹海老
あしらえ 山葵

焼物

尼鯛 牛肉朴葉味噌焼き
焼栗 蟹 平貝 蓮根 银杏

天麩羅

海老 丸茄子 无花果 丸十 青味

鍋物

海鲜鍋(味噌味/酱油味)
鮭 帆立貝 つくね 海老

お食事

雑炊 又は うどん

お食後

メロン みかんゼリー 葡萄
和菓子

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.