

横浜・神戸 美食节

横浜・神戸フェア

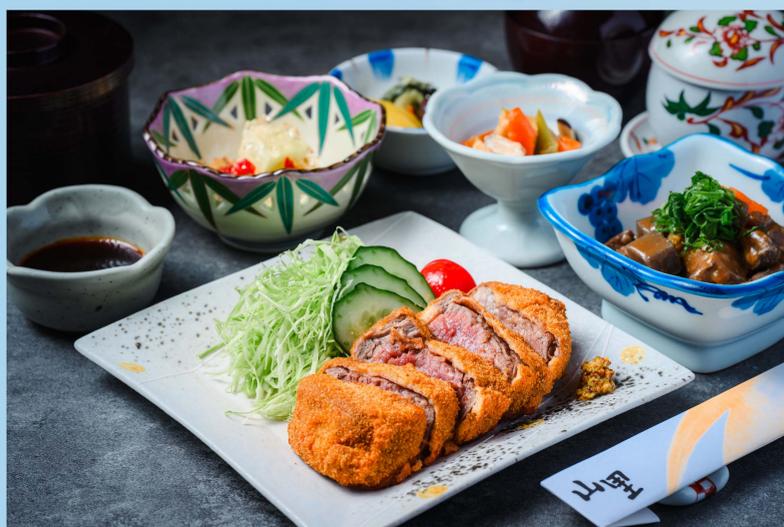
午市套餐・Lunch Set・ランチセット



牛肉寿喜锅套餐
Beef Sukiyaki Set Meal
牛肉鍋定食
RMB 198
每位・person・お一人様



汤豆腐套餐
Tofu Soup Set Meal
湯豆腐定食
RMB 188
每位・person・お一人様



炸菲力牛排套餐
Beef Cutlet Set Meal
牛ヒレカツ定食
RMB 258
每位・person・お一人様



扫码了解详情 Scan for more

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: 2024.03.01-2024.05.31 Mar 1st ~ May 31st, 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



花園会席

Garden Kaiseki

什锦开胃菜
竹笋海鲜汤
什锦生鱼片
(鰲虾 | 櫻鯛 | 金枪鱼大腹 | 乌贼 | 海胆)
酱烤银鳕鱼 照烧牛菲力
樱花酒烤牡蛎 扇贝
M9 牛肉寿喜锅
什锦天妇罗
(软壳蟹 | 白身鱼 | 蔬菜)
鯛鱼饭
配杂煮汤 酱菜
甜品水果

Seasonal Appetizers

Bamboo Shoot and Seafood Soup

Assorted Raw Fish

(prawn, sakura-dai, fatty tuna, cuttlefish, sea urchin)

Grilled Codfish with Miso & Teriyaki Beef Fillet

Grilled Oyster with Sakura Wine & Scallop

Beef Sukiyaki (M9)

Assorted Tempura

(softshell crab, white fish, vegetables)

Seasoned Rice cooked with Sea Bream

served with Soup & Pickles

Dessert and Fruits

RMB 1388

甜味 和菓子 季節の果物	食事 鯛御飯 生姜 浅葱 人参 錦糸玉子 けんちん汁 香の物	天婦羅 ソフトシエルクラブ天婦羅 白身 野菜 青味 揚げ春雨	煮物 M9 牛すき煮 味噌仕立て 白葱 玉葱 椎茸 人参 白瀧 焼豆腐 青味	焼物 銀鱈 西京漬け 牡蠣 桜酒焼 帆立 山葵 丸十 蓮草 焼葱 しめじ 牛ヒレ 照り焼き(75g) 干し杏子 含ませ 花蓮根 花卉 百合根	お造り 桜鯛薄造り ポン酢 薬味 鮪ト口 烏賊焼霜 雲丹 勘八 手長海老 芽物 山葵 土佐醬油	吸物 茗荷椀 海老と帆立のかき揚げ 三つ葉 山葵	前菜 揚げ里芋 塩辛掛け 烏賊 柚子 鰻巻織 蓮根煎餅 胡瓜若布酢 春子椎茸 双身揚げ 蛤手鞠寿司 ガリ	突き出し 白魚 雲丹 菜の花玉子 椎茸
--------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--	--	--	--------------------------------	---	---------------------

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

RMB 788

什锦开胃菜
六线鱼菌菇汤
什锦生鱼片
烤黄鲷鱼配蔬菜
M9牛肉寿喜锅
什锦天妇罗 (虾|鱼|蔬菜)
鲷鱼饭配酱汤酱菜
季节水果

Seasonal Appetizers

Greenling and Mushroom Soup

Assorted Raw Fish

Grilled Yellow Porgy with Vegetables

Beef Sukiyaki (M9)

Assorted Tempura (shrimp, fish, vegetable)

Sea Bream Rice with Miso Soup & Pickles

Fruits

前菜

白鱼 雲丹 菜の花浸し 海苔 辛子
鰻卷織 胡瓜若布酢 蓮根煎餅

春子椎茸双身揚げ 茄子手鞠寿司 ガリ

吸物

花卉鮎並女 しめじ 青味 人参

お造り

桜鯛 鮪 烏賊焼霜 勘八
芽物 山葵 土佐醤油

焼物

黄鯛菜種焼 銀鮎
焼筍 干し杏子含ませ 菜の花 酢蓮根

煮物

M9牛すき煮
白葱 玉葱 椎茸 人参 白瀧 焼豆腐 青味

揚げ物

天麩羅 (海老・白身魚・野菜)
天出汁 大根卸し

食事

鯛御飯
浅葱 生姜 錦糸玉子 人参

香の物 味噌汁

甘味

季節の果物3点

季节会席的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

什锦开胃菜

竹笋海鲜汤

什锦生鱼片

(樱鲷 | 金枪鱼大腹 | 乌贼 | 海胆)

酱烤银鳕鱼

樱花酒烤牡蛎 扇贝

M9牛肉寿喜锅

什锦天妇罗 (软壳蟹 | 白身鱼 | 蔬菜)

鲷鱼饭配杂煮汤酱菜

甜品水果

Seasonal Appetizers

Bamboo Shoot and Seafood Soup

Assorted Raw Fish

(sakura-dai, fatty tuna, cuttlefish, sea urchin)

Grilled Codfish with Miso

Grilled Oyster with Sakura Wine & Scallop

Beef Sukiyaki (M9)

Assorted Tempura (softshell crab, white fish, vegetables)

Sea Bream Rice with Soup & Pickles

Dessert and Fruits

突き出し 白魚 雲丹 菜の花玉子 椎茸

前菜 揚げ里芋 塩辛掛け烏賊 柚子

鰻巻織 蓮根煎餅 胡瓜茗荷酢

春子椎茸双身揚げ 蛤手鞠寿司 ガリ

吸物 茗筍椀

海老と帆立のかき揚げ 三つ葉 山葵

お造り 桜鯛薄造り ポン酢 薬味

鮪トロ 烏賊焼霜 雲丹 勘八

芽物 山葵 土佐醤油

焼物 銀鱈西京漬け

牡蠣桜酒焼帆立 山葵丸十蓮草焼葱しめじ

干し杏子合ませ 花蓮根 花卉百合根

煮物 M9牛すき煮 味噌仕立て

白葱玉葱椎茸人参白瀧焼豆腐青味

天婦羅 ソフトシエルクラブ天婦羅

白身 野菜 青味 揚げ春雨

食事 鯛御飯 生姜 浅葱 人参 錦系玉子

けんちん汁香の物

甘味 和菓子

季節の果物

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。

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。