

横浜・神戸 美食节

横浜・神戸フェア

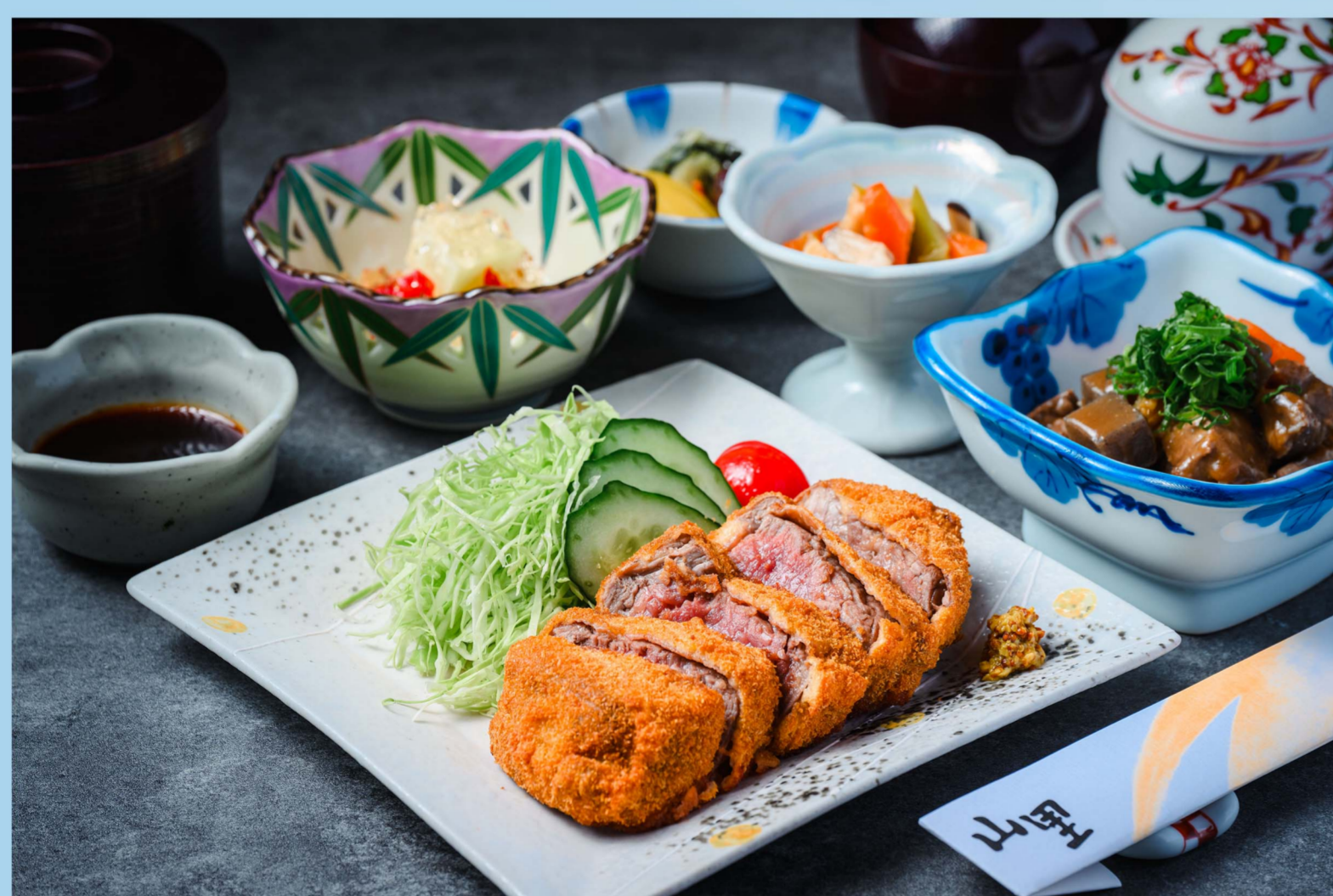
午市套餐・Lunch Set・ランチセット



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



彩会席

'IRODORI' Kaiseki

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)

Seasoned Rice cooked with Sea Bream

served with Soup & Pickles

Dessert and Fruits

RMB 988

突き出し 天豆

前菜

鯛 蕪博多 菜の花 山葵あん

貝 キウイ 生姜酢 海老くず打ち

蛸 桜煮 青味 花卉百合根

吸物

若筍椀

海老と帆立のかき揚げ 三つ葉 山葵

お造り

鮪とろ山掛け 蕨烏賊 雲丹水晶茄子

牡丹海老

芽物 山葵

焼物

銀鱈西京焼き

桜酒焼 海老 帆立 しめじ 丸十 法蓮草 銀あん

山葵 干し杏子含ませ 花蓮根 花卉百合根

煮物

三つ牛すき煮味噌仕立て

白葱 玉葱 椎茸 人参 白滝 焼豆腐 青味

揚物

ソフトシエルクラブ天婦羅

白身 野菜青味

食事

鯛御飯 生姜 浅葱 人参 錦糸玉子

けんちん汁 香の物

甘味

和菓子

季節の果物

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.

花園会席

Garden Kaiseki

什锦开胃菜
竹笋海鲜汤
什锦生鱼片
(鰲虾 | 樱鲷 | 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 锦糸玉子 けんちん汁 香の物	揚物 ソフトシエルクラブ天婦羅 白身 野菜青味	煮物 M9 牛すき煮味噌仕立て 白葱 玉葱 椎茸 人参 白滝 焼豆腐 青味	焼物 銀鱈西京焼き 桜酒焼 海老 帆立 しめじ 丸十 法蓮草 銀あん 山葵 干し杏子 含ませ 花蓮根 花卉百 合根 牛ヒレ照り焼き	お造り 鮪とろ山掛け 蕨烏賊 雲丹 水晶 茄子 手長海老 芽物 山葵	吸物 若筍椀 海老と帆立のかき揚げ 三つ葉 山葵	前菜 鯛 蕪博多 菜の花 山葵あん 貝 キウイ 生姜酢 海老くず打ち 蛸 桜煮 青味 花卉百合根	突き出し 天豆
--------------------	--------------------------------------	-------------------------------	---	---	---	--------------------------------	---	------------

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
什锦生鱼片
烤六线鱼配笋
特色海胆蒸蛋
鸭肉锅
炸牛菲力排
鲷鱼饭配酱汤酱菜
季节水果

Seasonal Appetizers

Assorted Raw Fish

Grilled Fish with Vegetables

Steamed Egg with Sea Urchin

Duck Hot Pot

Fried Fillet Steak

Sea Bream Rice with Miso Soup & Pickles

Fruits

前菜	鯛 蕪博多 菜の花 山葵あん 貝 キウイ 生姜酢 海老くず打ち 蛸桜煮 天豆含ませ
お造り	鮪トロ 蕨烏賊 鯛 いくら醤油漬け 芽物 山葵
焼物	鮎並女若筒焼 干し杏子含ませ 花蓮根
お凌ぎ	雲丹小田巻き蒸し 分葱 吸地 山葵
煮物	鴨鍋 豆腐 水芹 黄韭 浅葱 柚子胡椒
揚げ物	牛ヒレカツ 玉ねぎ アスパラ ソース 粒辛子
お食事	鯛御飯 錦系玉子 浅葱 人参 香の物 味噌汁
お食後	季節の果物

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。