

# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## Tanabata Kaiseki

七夕会席

七夕会席

### Appetizer 前菜 先付け

Kochi abalone, Snow crab, Jade eggplant, Luffa, Okra, Tomato, Perilla, Sesame sauce

高知鮑魚 雪蟹 翡翠茄子 丝瓜 秋葵 番茄 紫苏 芝麻酱

高知県産常節湯引き ずわい蟹 翡翠茄子 糸瓜 オクラ トマト 紫蘇 胡麻ダレ

### Soup 汤 お椀

Clear soup of Hyogo pike conger, Water shield, Winter melon, Shiitake mushroom, Pickled plum, Green pomelo

兵庫海鰻清汤 菰菜 冬瓜 冬菇 腌梅肉 青柚子

鱧葛打ち 順才 楓冬瓜 椎茸 梅肉 青柚子

### Oshinogi 凌物 お凌ぎ

Lightly seared Bungo wagyu sushi, Grated radish citrus vinegar, Ginger

轻烧大分丰后和牛寿司 萝卜蓉酸汁 生姜

大分豊後牛の炙り寿司 おろしボン酢 生姜

### Sashimi 刺身 お造り

Four kinds of seasonal sashimi

季节刺身四拼

鮮魚四種盛り

### Hassun 八寸 八寸盛り

Boiled Yamaguchi turban shell, Edamame soup, Seared sweet corn fish cake with soy sauce,

Fried scallop with rice cracker and white shrimp, Salmon with cheese, Grilled eggplant with minced meat miso

旨煮山口姫蝶螺 枝豆汤 酱油烧粟米真丈 炸米果帆立贝和白虾 三文鱼起司 肉碎味噌酱烧小茄子

帆立あられ揚げと白海老 鬼灯サーモンチーズ包 小茄子肉味噌炙り

### Grilled Dish 烧物 焼き物

Charcoal grilled Lake Biwa sweetfish with salt, Boiled sweet potato, Snake gourd,

Tade leaf vinegar, Miso, Yanaka ginger

炭火盐烧琵琶湖香鱼 蜜煮甘薯 蛇笥胡瓜 蓼叶醋 味噌 谷中生姜

琵琶湖産鮎の塩焼き 蛇笥胡瓜 丸十密煮

蓼の葉 谷中生姜 諸味噌 蓼酢 酢橘

### Meat Dish 肉料理 肉料理

Saga wagyu sukini, Kujo spring onion, Onsen egg

佐贺和牛寿喜煮 九条葱 温泉蛋

佐贺牛 すき煮 九条葱 温玉

### Steamed Dish 蒸物 蒸し物

Oita softshell turtle chawanmushi, Shrimp, Rice cake, Shimeji mushroom, Lily bulb, Ginger starch sauce

大分甲鱼茶碗蒸 海老 年糕 本占地菇 百合根 生姜芡汁

大分県産すっぽんの茶碗蒸し 海老 餅 焼葱 占地 百合根 三つ葉 生姜餡

### Rice 主食 食事

Three kinds of nigiri sushi with red miso soup

手握寿司三件 赤味噌汤

おまかせ握り寿司 3貫 赤出汁

### Dessert 甜品 水菓子

Shizuoka Crown melon, Seasonal fruits

静岡皇冠蜜瓜 季节水果

静岡産クラウンメロン 季節のフルーツ

MOP1,680 per person / 每位澳门元 1,680 / おひとり様 1,680 パタカ

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

所有价目以澳门元计算并需另加 10%服务费。別途 10%サービス料を加算されます。