



月會席

\$3,000+10%



先付
時令野菜
海老香鬆 琥珀銘

生魚片
時令刺身盛合

小鉢
紫茄 櫻花海老
香炒雞肉佐生薑風

焼八寸
一口西京焼 培根蜜捲
雞肉紫蘇茶葉燒

螢烏賊磯邊壽司佐塔塔醬
大根甘醋黃粉拌物

肉物
牛肉薄切壽喜風味
清炒時令野菜

蒸物
白身魚天婦羅
信州玉地蒸 蕎麥麵

揚物
乾酪薄切煙燻鮭魚豚肉揚捲
二身海老 真丈粉揚

冷鉢
蟹甲羅盛 蟹肉
白身魚絹衣揚

蛇腹胡洋風黃身醋拌物

食事後
醬漬鮭魚御飯
香煎玉子

胡麻 味噌椀

山里

YAMAZATO JAPANESE FINE DINING



民國一十一年 吉日

藤村 真廣

◎餐點內容會因食材進貨狀況而有所微調，將不另通知，敬請理解



月會席



先付
野菜 海老そぼろ
琥珀銘和え

御造り
旬の刺身盛り合わせ
替わり鉢

茄子干し海老の揚げ浸し
炒り鶏生姜風味銘

焼き八寸

一口西京焼
ベーコンカステラ

かしわのゆかり茶葉焼き
螢烏賊磯辺壽司
タルタルソース掛け

肉物
牛肉スライスすき焼き風
炒め野菜ミルフィユ

蒸し物
白身魚の信州玉地蒸し

揚物
スライス乾酪
スモークサーモンの

和風ミルフィユ見立の豚
ライス包みカツレツ

冷し鉢

蟹甲羅盛り 白身魚の衣揚げ
山葵酢醬油あらい砵巻き
蟹の解し身

蛇腹胡瓜の洋風黃身酢和え

食事後
鮭のズケ御飯
煎り玉子 煎り胡麻

留椀 香の物

食事後
旬の果物 甘味

山里

YAMAZATO JAPANESE FINE DINING



令和四年 吉日

藤村 真廣

◎仕入の関係上、一部メニューが変更することが御座居ますが何卒宜しくお願ひ申し上げます。



花會席

\$2,200+10%

先付

季節野菜
海老香鬆 琥珀餡

吸物

旬味海鮮真丈
青味 胡蘿蔔

生魚片

時令刺身盛合

焼物

鮭魚西京焼
牛肉秋葵素焼

蒸物

白身魚信州玉地蒸

揚げ物

精選天婦羅盛合
海老 帆立磯部

食事

當季時鮮御飯
香煎玉子 青豆
漬物 味噌椀

食事後

季節水果 甘味

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING



民國一十一年 吉日

藤村 真廣

◎餐點內容會因食材進貨狀況而有所微調，將不另通知，敬請理解



花會席

先付け

青菜 海老そぼろ
琥珀餡和え

吸物

本日の糝薯 青味
季節の型抜き人参

お造り

参種盛り

焼物

鮭西京焼き
牛肉オクラ素焼き

煮物替り

白身魚の信州玉地蒸し 蕎麦
蕎麦つゆ 山葵 打ち葱

揚げ物

海老 帆立磯部
天麩羅 野菜 天つゆ
カットレモン

食事

特製御飯 煎り玉
ピース 留椀 香の物

食事後

旬の果物 甘味

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING



令和四年 吉日

藤村 真廣

◎仕入の関係上、一部メニューが変更する事が御座いますが、何卒御了承の程宜しくお願い致します。



精進會席

\$2,000+10%

前菜

- 細織白蘿蔔 針切胡蘿蔔
- 織木耳 極細油揚
- 香煎胡麻 生湯葉 龜甲餡
- 香炒蒟蒻椰香拌物 笑窪梅肉
- 水雲醋 揚麩照燒煮

吸物

- 飛龍頭茄子播湯 滑菇

鉢物

- 海帶芽 胡瓜 葛切
- 生薑醋餡 番茄薄切

焼物

- 蓮藕豆腐利久味噌田樂
- 時令野菜三種

煮物

- 牛蒡南瓜揚饅頭
- 溫燉菠菜 細切胡蘿蔔

揚物

- 揚げ豆腐 佐松茸餡
- 青榨 紅葉蘿蔔泥

食事

- 精進細捲盛合 昆布壽司
- 壽司蓋 炊飯稻荷壽司
- 味噌湯

食事後

- 季節水果 紅豆湯

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

民國一十一年 吉日

藤村 真廣

◎餐點內容會因食材進貨狀況而有所微調，將

不另通知，敬請理解



精進會席

前菜

- 織大根 針人參
- 織木耳 油揚げ
- 煎り胡麻 生湯葉 龜甲餡
- 炒り蒟蒻ココナッツ和え
- 笑窪梅肉 モズク酢
- 揚げ麩照り煮

吸物

- 飛龍頭の茄子播り流し なめこ

鉢物

- 若布 胡瓜 葛きり
- 生姜酢餡 スライストマト

焼物

- 蓮根豆腐の利休味噌田樂
- 旬の焼き野菜

煮物

- キンピラ南瓜揚げ饅頭
- レンソウ熱浸し かもじ人參

揚物

- 揚げ豆腐 茸餡掛け
- スライスレモン 紅葉卸し

食事

- 旬の細卷 昆布壽司
- ガリ 炊き込み御飯の稻荷
- 味噌汁

食事後

- 旬の果物 甘味お汁粉

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

令和四年 吉日

藤村 真廣

◎仕入の関係上、一部メニューが変更することが御

座居ますが、何卒宜しくお願い申し上げます。

