

JAPANESE FINE DINING

YAMAZATO OBENTO KAISEKI RITTO

山里御弁当懐石立冬

AVAILABLE FROM NOVEMBER 1 TO 30, 2024

2024年11月1日から30日まで

Available for dinner ディナーの時間のみご利用いただけます。

4,500

Zensai 前菜

Curry-Flavored nanban-style marinated sanma served with red, yellow, and green bell peppers, purple onions, shiitake mushroom, shreded green onion and slices of lemon for a refreshing finish 秋刀魚カレー風味南蛮漬け 赤、黄、緑パプリカ 紫玉葱 椎茸 かもじ葱 レモンスライス

Obento 御弁当 Kuchidori 口取り

Simmered hijiki and ikura

Nishiki tamago, saikyo miso-grilled black cod, shrimp and lotus root with potato and tobiko, kelp-rolled salmon, deep-fried coconut-flavored shimeji mushrooms, sweet simmered apricot, pickled ginger root, and deep fried ginkgo nut (小鉢)ひじき田舎煮 いくら 錦卵 銀鱈西京焼き 海老蓮根ポテトあんとび子和え 鮭昆布巻き 大黒しめじココナッツ揚げ 杏甘露煮 はじかみ 揚げ銀杏

Otsukuri 御造り

Assorted three kinds of seasonal sashimi served with soy sauce, wasabi, and lemon 季節の鮮魚 三種盛り 妻いろいろ 醤油 山葵 レモン

Shiizakana 強肴

Kurobuta pork kakuni served with simmered seasonal vegetables and mustard 黒豚角煮 季節の野菜炊き合せ マスタード

Agemono 揚物

Tempura of shrimp and vegetables served with garnish, tendashi and lemon 海老と季節野菜の天ぷら 薬味 天出汁 レモン

Mushimono 蒸物 Oyster Chawanmushi served with a flavorful condiment and a drizzle of ponzu sauce for a refreshing finish 冬牡蠣の茶碗蒸し 薬味 ポンズあん

Shokuji 御食事

Japanese seasoned steamed rice with chicken teriyaki served with Japanese pickles and red miso soup 鶏五目ご飯 香の物 赤出汁

Dessert 甘味

Ice cream of the day and assorted seasonal fruits 本日のアイスクリーム 季節のフルーツ盛合せ

