

農曆年除夕

特別會席



先付

胡麻豆腐糯米粉揚
海鮮野菜特製醬味
酒蒸干貝 金針菇
菠菜 紅蘿蔔

吸物

香煎玉子 鮭魚卵
鱈場蟹肉 冷豆腐 鴻喜菇
白菜菊名 柑橘
鮪魚腹肉 赤身 比目魚薄片
白甘 北寄貝

凌物

伊勢小龍蝦醬油炙烤
鮭魚昆布漬 一口壽司 生薑
鹽烤黑喉 涼拌蔬菜
檸檬 紅葉蘿蔔泥

肉物

岐阜縣飛驒牛天然鹽燒
洋蔥醬 燒野菜
(杏鮑菇 紅甜椒)
紅葡萄醬

揚物

比目魚麥餅粉揚
馬鈴薯沙拉
南瓜 紅蘿蔔
香菇 蘆筍

御食事

魚雙饗御飯 鮑魚酒蒸
鯛魚霜燒 鮭魚 鮭魚卵
海苔 香煎玉子

水物

鯛魚南蠻汁 生薑露
青蔥碎 針切生薑 漬物
季節果物 甘味

旧正月大晦日

特別會席



前菜

燒き胡麻豆腐の餅粉揚げ
海鮮野菜特製ソース味
(酒蒸し解し帆立 フカヒレ
榎茸 レンソウ 人参)

御吸物

煎り玉子 イクラ
タラバ蟹 奴豆腐 湿地
笹打ち葱 白菜菊名
スライス柑橘の実

御造り

鮪トロ 鮪赤身
活け平目薄造り
鰯鱈 北寄貝
活け伊勢海老炙り一杯醬油
サーモン昆布 一口寿し

お凌ぎ

刻みガリ
黒口塩燒き 青菜浸し
レモン 染め卸し

焼物

岐阜県飛驒牛の天然塩燒き
玉ねぎ乳酪ソース 燒き野菜
(エリンギ 赤パプリカ)
赤ぶどうのソース

肉物

平目麦餅粉揚げ 馬鈴薯サラダ
(ズッキーニ 霰人参 小賽椎茸)
黄身酢 敷き甘酢 アスパラ
魚と貝の御飯

揚げ物

鮑酒蒸し 燒き霜鯛 サーモン
イクラ 敷もみ海苔 とろろ芋
煎り玉子 鯛南蠻汁 露生姜
刻み青ねぎ針生姜 香の物

御食事

果物 甘味

水物

民國一十四年 吉日

藤村 真廣

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

令和七年 吉日

藤村 真廣

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

農曆年除夕

精進會席



前菜

細纖白蘿蔔 針切胡蘿蔔
織木耳 極細油揚 青味

香煎胡麻 青菜大和芋

香炒蒟蒻椰香拌物 笑湊梅肉

水雲醋 揚麩照燒煮

吸物

飛龍頭茄子擂湯 姬松茸
青味 芥末

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

油鉢

揚出豆腐 甘藷柔餡 牛蒡紅蘿蔔

煮物替生湯葉豆乳鍋

生湯葉 椎茸 白菜 蒟蒻

山葵

揚物

季節精進野菜揚盛合
精進天汁 青檸 白蘿蔔泥

食事

精進細捲盛合 昆布壽司
壽司蓋 炊飯稻荷壽司

味噌湯

水物

季節水果 紅豆湯

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

民國一十四年 吉日

藤村 真廣

旧正月大晦日

精進会席



前菜

織大根 針人參 織木耳
極細油揚げ 青味 煎り胡麻

青菜ひたしのとろろ掛け

炒りココナッツ和え

笑湊梅肉 揚げ麩照り煮

御吸物

飛龍頭の茄子擂り流し しめじ
青味 溶き芥子

鉢物

若布 笹切り胡瓜 葛きり
生姜酢餡 スライストマト

焼物

蓮藕豆腐利久味噌田樂
焼き野菜三種

油鉢

揚げ胡麻豆腐 甘藷の柔餡掛

牛蒡人參の炒り煮

枸杞 柚子胡椒

煮物代り生湯葉豆乳鍋

生湯葉 茸 白菜 山葵

揚げ物

季節の野菜の精進揚げ
天つゆ レモン 生薑大根卸し

御食事

越乃華の細巻き昆布寿し ガリ
たきこめ稻荷 味噌汁

水物

果物 お汁粉

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

令和七年 吉日

藤村 真廣

農曆年除夕

天婦羅御品書

前菜三種

精選生魚片盛合



旧正月大晦日

天麩羅お品書き

前菜三種

旬の刺身盛り合わせ



天婦羅

海老足脆揚 沙丁魚仙貝

日本産明蝦

蘆筍 北海道産干貝

甘鯛 香菇

酥炸鮮蝦吐司

烏魚子炸餅 紫茄

紫蘇葉捲海膽

春子鯛 金時番薯

星鰻 鮑魚

蒸物

茶碗蒸

御食事(以下三擇一)

小天井：鮮蝦炸餅丼飯

白飯組合：鮮蝦炸餅 御飯

以上均包含：味噌椀 漬物

小天茶：鮮蝦炸餅茶泡飯 漬物

御食事後

精選季節水果 甜點

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

民國一十四年 吉日

青木 友則

天婦羅

海老足 たたみイワシ

日本産車海老

アスパラ 北海道産ホタテ

甘鯛 椎茸

海老パン挟み揚げ

カラスミ餅 茄子

雲丹大葉巻き

春子鯛 金時薩摩芋

穴子 アワビ

蒸し物

茶碗蒸し

御食事

(三種類からお選びください)

天井（かき揚げ天井、味噌椀、お新香）

御飯（かき揚げ、味噌椀、お新香）

天茶（かき揚げ天茶、山葵、お新香）

御食事後

果物盛合せ 甘味

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

令和七年 吉日

青木 友則

農曆年除夕

壽司御品書



北寄貝清湯

北海道毛蟹

鱈魚白子

生魚片

伊勢小龍蝦昆布締漬

酒蒸鮑魚

比目魚

握壽司

鮪魚中腹

海膽

金目鯛

小肌魚

赤貝

星鰻

赤身

紅甘

軟絲

春子鯛

鮪魚黃蘿蔔手捲

玉子蜂蜜蛋糕

鮮魚清湯

水果甘味

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

民國一十四年 吉日

麻生 貴

旧正月大晦日

壽司お品書き



北寄貝の吸物

北海道産毛ガニ

鱈白子

お造り

伊勢海老昆布締め

蒸し鮑

平目

握り司

トロ

雲丹

金目鯛

小肌

赤貝

穴子

赤身

間八

墨烏賊

春子鯛

とろたくあん手巻

玉子カステラ

潮汁

水果甘味

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

令和七年 吉日

麻生 貴

農曆年除夕

鐵板燒獻立



旧正月大晦日

鐵板燒きお品書き



日式前菜盛合

季節沙拉

任選湯品一款

洋蔥濃湯／海鮮清湯／

卡布奇諾蘑菇濃湯

前菜三点
野菜サラダ

スープをお選びください

オニオンスープ／海鮮スープ／
マッシュルームカプチーノスープ

旬の海鮮

錦海老（一尾半） 台湾鮑

ユカタハタ ポラの白子添え

タラバガニ 雲丹最中

メインディッシュ

日本大分県産和牛サーロイン
日本大分県産和牛ロール

牛肉を召し上がれない方は下記の食材から

2種類お選びください

スペイン産イベリコ豚

台湾産トントロ／台湾宜蘭産鴨ロース

ニュージーランド産鹿肉

ニュージーランド産ラムチョップ

台湾産鶏もも肉

旬の野菜盛り合わせ

ガーリチャーハン

クレープ クレームブリュレ

果物

紅條魚佐烏魚白子

台湾九孔鮑

錦繡龍蝦（半隻）

季節海鮮盛合

北海道鱈場蟹脚

海膽最中餅

主餐任選以下組合

日本大分和牛沙朗

日本大分和牛肉捲

牛肉飲食禁忌者、任選下列二種盛合

西班牙伊比利豚 台湾究好豬松阪肉

宜蘭櫻桃鴨胸 紐西蘭產鹿肉

紐西蘭小羔羊排 放山桂丁雞雞腿

季節野菜盛合

蒜香炒飯

法式薄餅／烤布蕾

季節水果

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

民國一十四年 吉日

林智群

山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

令和七年 吉日

林智群

農曆新年

兒童套餐



親子丼

(稻荷烏龍麵)

唐揚炸雞

烤鮭魚

精選茶碗蒸

季節果汁



旧正月

お子様セット



親子丼

(稻荷うどん)

唐揚げ

鮭の焼き物

茶碗蒸し

ジュース



民國一十四年

吉日

藤村真廣

令和七年

吉日

藤村真廣