



# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## YAMAZATO SEIKA KAISEKI

山里季節懐石「盛夏」

Available from June 1 to August 31, 2026

2026年6月1日より8月31日まで・夕食にてご提供いたします。

### ZENSAI 前菜

Cold Egg tofu in "Milkey way-style" with Grilled conger eel, Sea urchin, Salmon roe, Brasenia schreberi, Chinese yam, Okra, Cucumber, Tomato topped with Tanqueray gin jelly  
冷製天乃川豆腐 タンカレー風味ジュレ掛け 夏鰻炙り、雲丹、いくら、蓴菜、長芋、オクラ、胡瓜、トマト、花穂

### OSUIMONO 御吸い物

Yomogi steamed bun (Braised Pork Belly inside) and Crab claw coconut fritters in Corn purée style topping with Maitake mushroom, Green onion, Chili pepper and Chives  
唐もろこしすり流し仕立て 豚角煮入りよもぎ饅頭、蟹爪ココナッツ揚げ、舞茸、白髪葱、針唐辛子、浅月

### OTSUKURI 御造り

Assorted four kinds sashimi of the day

本日の特選鮮魚 四種盛合せ 妻いろいろ、醤油、ポン酢、薬味、山葵、レモン

### YAKIMONO 焼物

Egg plant with Miso paste (Mallard, Bamboo sprout, Shiitake, Hajikami ginger, and leaf bud)  
茄子田楽 木のメ味噌ソース 合鴨、筍、椎茸、はじかみ、木の芽

### NABEMONO 鍋

Japanese Wagyu Sirloin in stone pot, served with seasonal vegetables, condiments, sudachi citrus, and sesame ponzu sauce  
特選和牛サーロイン石焼き鍋、季節野菜 胡麻ポン酢、薬味、酢橘

### SHOKUJI 御食事

Crispy Tempura of Young Ayu fish with Perilla leaf, and Three-colors cold Somen noodles with noodle soup  
稚鮎天婦羅、大葉、冷製三色素麺、薬味、麺つゆ、レモン

### KANMI 甘味

Yamazato original Wasabi (Japanese horseradish) pudding with Matcha sauce served with Seasonal fruits  
山里特製山葵プリン 桜花抹茶ソース 季節のフルーツ盛合せ

6500

Some menu ingredients may change according to seasonal availability. メニューは季節や商品の在庫状況により変更される場合があります。  
Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances and allergies, as our menu items may contain one or more allergens.  
食物アレルギーや食事制限、制約等をお持ちのお客様は、予め詳細を従業員へお知らせくださいますようお願い申し上げます。使用食材のご説明や、お食事のご提案をさせていただきます。  
Prices are in Philippine Peso, inclusive of 12% VAT, subject to 10% service charge and applicable local taxes.  
価格はフィリピンペソで表記され、12%の付加価値税が含まれております。別途10%のサービス料ならびに 地方税の市税を申し受けます。  
Prices are subject to change without prior notice. 画像はイメージです。食材は仕入れの都合により予告なく変更となる場合がございます。