





YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

CHRISTMAS SUSHI KAISEKI

クリスマス特選寿司会席

Available from December 24-28, 2025 during lunch and dinner only

2025年12月24日から12月28日まで、ランチタイムとディナータイムのみご利用いただけます。

Zensai 前菜

Botan-prawn, Amaebi-shrimp and sea salt marinated cucumber with Tosazu-vinegar, salt tuile dentelle topping
牡丹海老と甘海老、シーソルトメ胡瓜の土佐酢仕立て、塩チュイルダンテル添え

Magret de canard in Dashi-bouillon, served with foie gras

マグレドカナールの煮浸し、炙りフォワグラ添え

※ マグレドカナール = フォワグラ生産に肥育された鴨の胸肉

Japanese oyster with chef's original "mandarin orange vinegar soy"

蒸し牡蠣、シェフ特製〈マンダリンオレンジボン酢〉

Tamagoyaki-omelet

玉子焼き

Otsukuri 5 kinds お造り 旬魚5種盛り

Snow crab scissor, bluefin tuna Akami-filet, Hirame-brill (flatfish), Norwegian salmon, Tairagai-fan shell

ずわい蟹爪、本鮪 赤身、平目、サーモン、平貝

Nigiri Sushi I 握り寿司 旬魚5カン

Bluefin tuna Chutoro-belly, Shima Aji-skipjack mackerel, Norwegian salmon, Madai-sea bream and Ebi-black tiger prawn

中トロ、縞鰯、サーモン、真鯛、海老

Yakimono fish 焼き物

Grilled Gindara-cod with Saikyo Miso

銀鱈 西京焼き

Sushi II 寿司 椀盛り

Zuwai-snow crab and Uni-sea urchin with egg yolk soy

ずわい蟹、赤雲丹、黄身醤油掛け

Temaki-handroll 手巻き寿司

Bluefin tuna Otoro, Uni-sea urchin and Ikura-salmon caviar in the handroll

大トロ、赤雲丹、イクラ入り手巻き寿司

Christmas special Nigiri Sushi クリスマス特選 握り寿司

Anago-conger eel with foie gras

煮穴子と炙りフォワグラ

Wagyu Beef Nigiri 和牛寿司

Nigiri Sushi of Saga Wagyu beef with Uni-sea urchin, chef's original soy

炙り佐賀牛と赤雲丹、特製醤油

Sushi with chicken 鶏肉寿司

Have you ever tried "Chicken Sushi" <Brand Awaodori-chicken>

〈阿波尾鶏〉の炙り寿司

Sushi Rolls 巻物

Premium "Christmas caroll" 2025 Ebi-fry (deep-fried prawn green roll)

プレミアム 〈クリスマス キャロル〉 2025 (海老フライ グリーンロール)

Dobinmushi 土瓶蒸し

Dashi-bouillon with shrimp, chicken, Shimeji-mushroom, ginkgo nut and Mizuna-cress, served in an old-fashioned Japanese teapot

海老、鶏肉、しめじ、銀杏、水菜

Kanmi 甘味

Gyuh-sweet soft Mochi and vanilla ice cream with gold flakes, Swiss pudding and fresh fruits

求肥とバニラアイスクリーム金箔乗せ、スイスプディング、季節の果物

11880

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。