



Agemono 揚げ物

Crispy-fried crab meat on the crab shell, served original sauce

蟹甲羅揚げ

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

SEASONAL KAISEKI “SUBARU”

シーズナル懐石“昴”

Available from December 1 to 18, 2025 during dinner only

2025年12月1日から18日までのディナータイムのみご提供いたします。

Zensai 前菜

Kaki-persimmon cup with Kaki, shrimp and mushroom with Kinome Miso

Monaka-rice cracker with duck breast and foie gras

Sekihan-red beans rice with Kurobuta-pork and nuts and Yuba-soy milk sheet

柿釜 木の芽味噌和え

黒豚角煮・栗・銀杏入り赤飯の湯葉蒸し

合鴨・フォワグラテリース最中

Otsukuri 御造り

Chef's Sashimi selection of the day four kinds

料理長厳選、本日のお造り四種盛り

Agemono 揚げ物

Crispy-fried crab meat on the crab shell, served original sauce

蟹甲羅揚げ

Shiizakana 強肴

Wagyu beef sirloin and vegetables served in a “Ishi-yaki” hot stone pot

和牛サーロイン 石焼き鍋仕立て

Shokujii 御食事

Unagi-eel steamed Sushi (warm) and Miso soup

鰻蒲焼蒸し寿司、赤出汁

Kanmi 甘味・デザート

Yamazato original “Wasabi pudding Matcha sauce” and seasonal fruits

「山里」特製山葵プリン抹茶ソースと季節の果物

6,500

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。