

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

À LA CARTE MENU

Hotel Okura
M A N I L A

2 Portwood Street (formerly Palm Drive), Resorts World Manila,

Newport City, Pasay City 1309 Metro Manila, Philippines

T: +63 2 5318 2888

✉ hotelokuramanila.com   @HotelOkuraMNL
#YamazatoinManila #HotelOkuraManila



HELP SAVE OUR PLANET, ONE PLATE AT A TIME

地球環境保全にご協力をお願いいたします

We are thrilled to be part of the *I Love Earth integrated sustainability program* of Newport World Resorts and all the hotel brands within the property, leveraging our combined strengths to make a bigger, positive impact on the planet. One of the pillars of I Love Earth is promoting sustainable culinary practices through healthy and responsible sourcing that prioritizes local products.

ホテルオークラマニラは、統合型リゾート「ニューポートワールドリゾート」のサステイナビリティプログラム「I Love Earth」に参加し、リゾート内にあるホテルブランドと協力して地球環境保全に対してより大きな、良い影響をもたらすことを志しています。「I Love Earth」における重要な柱の一つは、サステイナブルな食のご提供です。地元の製品を優先した、健康的で責任ある食材調達を行います。

Where you see any of these icons, it indicates the sustainability effort that goes into a particular menu item. メニューに付与されている下記のアイコンは、サステイナビリティに対する取り組みを示しています。



Hens that are able to roam around produce eggs that are higher quality, more nutritious, and safer to eat due to lower risk of bacterial infection.

自由に歩き回ることができる環境で育った鶏は、細菌感染のリスクが低く、より高品質で栄養価と安全性の高い卵を産みます。



We buy local coffee, chocolates, fruits, vegetables, and grains to support local producers and lessen the carbon footprint in transportation of these products.

地元のコーヒー、チョコレート、果物、野菜、穀物を購入し、現地の生産者を支援し、これらの製品の輸送における二酸化炭素排出量を削減します。



We choose seafood farmed or fished in ways that minimize harm to the environment, while supporting livelihoods in a fair and responsible manner.

公正かつ責任ある方法で、環境への害を最小限に抑える方法で養殖または漁獲された魚介類を選びます。



We grow our own vegetables in the I Love Earth Urban Farm, an advanced “machine farm” located on site, using 95% less land, water, and fuel generating less waste.

敷地内にある先進的な「機械農場」である I Love Earth Urban Farm にて野菜を栽培しており、土地、水、燃料の使用量を 95% 削減するとともに、廃棄物も 95% 削減しております。



Yamazato's 山里 Name Origin:

the combination
of two
Japanese Kanji
characters:
“yama” 山 which means mountain
and
“zato” 里 which means village.

The mountain village is a classical Japanese landscape that showcases the land's bountiful harvest. True to its namesake, ***Michelin-recognized Japanese fine dining restaurant, Yamazato***, highlights the flavors of seasonal ingredients in all its dishes, using only fresh produce and seafood at its prime.

History of Yamazato

山里の歴史

Yamazato's history spans more than a half century, beginning with the opening of its first location at Hotel Okura Tokyo in 1962. Over the years, Yamazato has become highly regarded for its authentic Japanese cuisine tailored to international guests.

The first Yamazato restaurant outside Japan opened at Hotel Okura Amsterdam in 1971.

The widely-loved venue has brought together Japanese and European culture. In 2002, the restaurant proudly became the first traditional Japanese fine dining restaurant in Europe to earn a Michelin star.

Following Amsterdam, additional Yamazato venues have since opened in Shanghai, Macau, Bangkok, Taipei and now Manila. To continue bringing Japanese hospitality and cuisine overseas, Yamazato plans to unveil more restaurants in new Okura brand properties opening outside Japan.

山里の歴史は1962年にホテルオークラ東京が開業したその場所から始り、半世紀以上にわたって、国際的なお客様に提供し続けたその本物の和食は、国内外から高く評価されるようになりました。

日本国外における最初の山里レストランは、1971年にホテルオークラアムステルダムで開業しました。その後人々から幅広く愛されてきた山里は、日本とヨーロッパの文化を融合する場となり、2002年にはミシュランの星を獲得したヨーロッパ最初の和食レストランとなりました。

その後アムステルダムに続き、上海、マカオ、バンコク、台北に展開し、そして今日マニラで開業します。日本のおもてなしと本物の和食料理を海外で提供し続けるために、山里は日本国外に新たに展開するホテルオークラブランドの象徴として、これから多くの山里を開業していく予定です。

APPETIZER

前菜

Edamame 枝豆 500
Boiled green soybeans

Yaki Goma Dofu 焼胡麻豆腐 850
Homemade sesame tofu with shrimp and ikura

Dashi Maki Tamago 出汁巻き卵 700
Japanese egg omelet with dashi

Tamago Yaki 卵焼き 500
Japanese sweet egg omelet

Chawan Mushi 茶碗蒸し 600
Steamed egg custard

Yamazato Salad 山里サラダ 650
Vegetable strips, potato salad, choose soy sauce dressing or sesame dressing

GRILLED DISHES

焼物

Gindara Saikyo Yaki 銀鮨西京焼き 1,500
Grilled black cod with white miso sauce

Salmon Yaki サーモン塩焼または照り焼き 1,100
Grilled salmon with salt or teriyaki sauce

Chicken Teriyaki 鶏照り焼き 800
Grilled chicken with teriyaki sauce

Wagyu Sirloin Tobanyaki (130 g) 和牛サーロイン陶板焼き (130 g) 4,600
Wagyu sirloin beef grilled on a ceramic plate



Buta Kakuni 豚角煮

SIMMERED DISHES

煮物

Kurobuta Kakuni 黒豚角煮 980
Braised pork belly with Yamazato's original sauce; served with taro, spinach, and carrot

Yasai Takiawase 野菜炊き合わせ 600
Assorted seasonal vegetables

Gindara Nitsuke 銀鮨煮付け 1,600
Simmered black cod with taro, spinach, and leeks

Wagyu Sukiyaki 和牛すき焼き 4,000
Simmered Wagyu beef with sukiyaki sauce

SOUP

吸物

Dobin Mushi 土瓶蒸し 900
Clear mushroom soup steamed in a tea pot

Miso Soup 味噌汁 350

Signature Dish

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.

DEEP-FRIED DISHES

揚げ物

Tori Karaage 鳥から揚げ
Deep-fried chicken

850

Tempura Moriawase 天麩羅盛り合わせ
Assorted 8 kinds of tempura



1,500

Goma Doufu Agedashi 胡麻豆腐揚げ出し
Deep-fried sesame tofu

800

Ebi Tempura 海老天婦羅



Six (6) pieces of deep-fried tiger prawns

1,800

Yasai Tempura Moriawase 野菜天婦羅盛り合せ



Assorted 10 kinds of vegetable tempura

1,100

NOODLES

麺類

Tempura Soba 天婦羅蕎麦 溫または冷やし
Soba noodles with assorted tempura served
hot or cold

1,100

Tempura Udon

天婦羅うどん 溫または冷やし

Udon noodles with assorted tempura served
hot or cold

1,100

Niku Udon 豚肉うどん

Udon noodles with pork

1,300

Tori Udon 鳥うどん

Udon noodles with chicken

1,000

Zaru Udon ざるうどん

Cold Udon noodles

680

Zaru Soba ざるそば

Cold buckwheat noodles

680

RICE DISHES

食事

Tori Yasai Zousui 鶏野菜雑炊
Chicken and vegetable porridge



600

Nori Chazuke 梅茶漬け

450

Rice with dried seaweed in dashi stock

Ume Chazuke 梅茶漬け

450

Rice with a pickled dried plum in dashi stock

Onigiri Ume or Shiokonbu

350

おにぎり 梅または塩昆布

Rice ball choice, pickled dried plum or salted
strips of kelp

Japanese steamed rice 白御飯

250

DESSERT

甘味

Ice cream アイスクリーム各種

350

Assorted seasonal fruits



300

季節のフルーツ盛り合せ



Wagyu Sirloin Tobanyaki 和牛サーロイン陶板焼き

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.

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

Otsukuri 御造り



5 kinds of assorted sashimi おまかせ御造り5種盛り合せ	3,350
3 kinds of assorted sashimi おまかせ御造り3種盛り合せ	2,100
Tuna マグロ Local Tuna (5 pieces)	950
Salmon サーモン Salmon (5 pieces)	950
Ika 烏賊 Squid (5 pieces)	1,350
Hamachi ハマチ Yellowtail (5 pieces)	1,350
Shime Saba メ鯖 Vinegared mackerel (5 pieces)	850

Seasonal Sashimi 季節の鮮魚

Please feel free to ask our Yamazato service team for recommendations and seasonal offerings.
お近くのサービススタッフにお尋ねください。

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.

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

SUSHI / SUSHI ROLL 寿司 / 卷物

Chirashi Sushi 散らし寿司	○	●	1,500
Sushi rice topped with thinly sliced salmon, tuna, vinegared mackerel, anago, prawns, shiitake mushroom, shredded tamago, edamame, flying fish roe, and pink powder			
Nigiri Moriawase 握り盛り合せ	○	●	2,500
8 pieces of Nigiri and 3 pieces of sushi roll			
Inari Sushi 稲荷寿司			400
Tofu skin sushi (2 pieces)			
California Roll カルフォルニアロール	○	●	850
Roll with cucumber, mango, Japanese mayonnaise and flying fish roe (8 pieces)			
Futomaki Roll 太巻き	○	●	950
Roll with cucumber, tamago, simmered shiitake mushroom, prawns, saltwater eel, and pink powder (8 pcs)			
Tekka Maki 鉄火巻	○		500
Tuna roll (8 pieces)			
Salmon Maki サーモン巻	○		500
Salmon roll (8 pieces)			

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.

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

SUKIYAKI KAISEKI

すき焼き懐石

PHP 5,000 per person

Available for dinner only

Appetizer 前菜

Appetizer of the day

本日の突出し

Sashimi 御造り

Two kinds of sashimi

お造り二種

Simmered dish 煮物

Simmered Wagyu beef with sukiyaki sauce

和牛すき焼き

Shokuji 御食事

Japanese rice, miso soup, Japanese pickles

御飯 味噌汁 香の物

Dessert 甘味

Ice cream

アイスクリーム



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.

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

TOBANYAKI KAISEKI

陶板焼き懐石

PHP 5,500 per person

Available for dinner only

Appetizer 前菜

Appetizer of the day

本日の突出し

Sashimi 御造り

Two kinds of sashimi

お造り二種

Grilled dish 焼物

Wagyu sirloin beef grilled on a ceramic plate

和牛サーロイン陶板焼き

Shokuji 御食事

Japanese rice, miso soup, Japanese pickles

御飯 味噌汁 香の物

Dessert 甘味

Ice cream

アイスクリーム



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.

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

YAMAZATO KAISEKI GEISHUN

山里懷石 迎春

Available from January 2 to 31, 2025 during Dinner only

2025年1月2日から31日まで、ディナータイムのみご利用いただけます

7,500

Zensai 前菜

Miso grilled sazae, seaweed with herring roe, candied sardine, Japanese omelet with eel, simmered shrimp, simmered bamboo shoot with butterbur, simmered deep fried arrowhead, black beans with gold foil and pickled gingerroot
姫さざえ味噌焼き 子持若布 田作り 鰻巻卵焼き
海老芝煮 若竹露 松笠くわい揚煮 金箔黒豆松葉刺し ハジカミ

Osuimono 御吸物

Steamed minced crab dumplings in a clear soup served with simmered radish
Bamboo shoot, shimeji mushroom, spinach, carrot and yuzu citrus
蟹菊花糸麩 鏡大根仕立て
筍 しめじ茸 法蓮草 梅人參 松葉柚子

Otsukuri 御造り

Assorted selected four kinds of sashimi served with soy sauce, wasabi and lemon
特選鮮魚四種盛合せ
醤油 山葵 レモン

Yakimono 焼物

Roasted Saga Wagyu A4 sirloin with tree bud miso and pickled myoga ginger
Deep fried snow crab claw, red and white namasu, ikura and yuzu citrus
佐賀牛A4サーロインロースト 木の味噌焼き 酢取茗荷
ずわい蟹爪 紅白五色生寿 いくら 柚子

Onimono 御煮物

Simmered duck loin served with grated radish, taro, shiitake mushroom, carrot, radish, snap peas, ball-shaped dried wheat gluten and yuzu citrus
合鴨治部煮
里芋 椎茸 梅人參 銀杏大根 スナップピース 柚子

Oshokuji 御食事

Small chirashi sushi with glazed dashi sauce
Served with wasabi, pickled ginger and miso soup
ミニばら散らし寿司 亀甲あん
山葵 ガリ 赤出汁

Kanmi 甘味

Wasabi pudding, red and white mochi, sweet simmered apricot served
with sweet red bean paste and gold foil. Assorted seasonal fruits
山葵風味プリン 紅白小餅 杏 小倉あん添え 金箔
季節のフルーツ盛合せ



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。



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

CHINESE NEW YEAR FESTIVE BENTO

春節祝祭弁当

Available from January 20 to 31, 2025 during dinner

2025年1月20日から31日まで、

ディナータイム限定でご提供いたします。

4,500

前菜 Zensai

白魚香梅煮 いくら醤油漬け 焼胡麻豆腐 山葵 亀甲あん

Simmered white fish with plum, soy sauce marinated ikura, grilled goma tofu served with wasabi and glazed sauce

御弁当 Obento

口取り Kuchidori

姫さざえ味噌焼き 錦卵 田作り
サーモン西京焼き メ鯛炙り砧巻き寿司 枝豆
海老芝煮 杏甘露煮 黒豆松葉刺し はじかみ

Grilled sazae with miso, nishiki tamago, candied sardine, grilled salmon with saikyo miso,
seared rolled mackerel sushi, edamame, simmered shrimp, sweet simmered apricot,
sweet black beans and pickled ginger root

御造り Otsukuri

本日の特選鮮魚三種盛り合せ 妻いろいろ 醤油 山葵 レモン

Assorted three kinds of sashimi of the day served with soy sauce, wasabi and lemon

煮物 Nimono

合鴨治部煮と季節野菜の炊合せ

Simmered duck loin with grated radish and assorted simmered seasonal vegetables

揚物 Agemono

海老と小柱のかき揚げ 薬味 天出汁 抹茶塩 レモン

Shrimp and scallops kakiage served with condiments, tendashi, matcha salt and lemon

蒸物 Nimono

茶碗蒸し 蟹あん掛け 水菜 くこの実
(鶏 海老 銀杏 椎茸)

Chawan mushi served with crab glazed sauce, mizuna and wolfberry
(Shrimp, chicken, ginkgo nut and shiitake)

御食事 Oshokuji

日本産牡蠣ご飯 卸し生姜 浅月
香の物 赤出汁

Steamed rice with Japanese oyster, grated ginger and chive served with Japanese pickles and miso soup

甘味 Kanmi

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

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。

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

OMAKASE SET DINNER おまかせ セット

Hotel Okura
M A N I L A

2 Portwood Street (formerly Palm Drive), Newport World Resorts,

Newport City, Pasay City 1309 Metro Manila, Philippines

T: +63 2 5318 2888

✉ hotelokuramanila.com   @HotelOkuraMNL
#YamazatoinManila #HotelOkuraManila

OMAKASE A

PHP 10,000

Seasonal eight-course menu with Ise ebi lobster as main highlight

季節の前菜三種盛 Three kinds of appetizers

吸い物 Soup

鮮魚三点盛 Three kinds of sashimi

焼物 Grilled dish

肉物 Meat dish

揚げ物 Deep-fried dish

御食事 Shokujii set

デザート Dessert

OMAKASE B

PHP 13,000

Seasonal eight-course menu with Ise ebi lobster and
premium Japanese Wagyu tenderloin as highlights

季節の前菜三種盛 Three kinds of appetizers

吸い物 Soup

鮮魚三点盛 Three kinds of sashimi

焼物 Grilled dish

肉物 Meat dish

揚げ物 Deep-fried dish

御食事 Shokujii set

デザート Dessert

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.

Prices are subject to change without prior notice.

OMAKASE C

PHP 15,000

Seasonal eight-course menu with Ise ebi lobster,
premium Japanese Wagyu tenderloin, and abalone as highlights

季節の前菜三種盛 Three kinds of appetizers

吸い物 Soup

鮮魚三点盛 Three kinds of sashimi

焼物 Grilled dish

肉物 Meat dish

揚げ物 Deep-fried dish

御食事 Shokujii set

デザート Dessert

Terms & conditions:

- Menu items are subject to existing promotional or government-mandated discounts.
- Booking must be made *at least five (5) days prior to the date of reservation.*
- Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies upon booking or at least five (5) days prior to the date of reservation.
- Each menu is limited in quantity. Last-minute changes are subject to availability of ingredients and may not be guaranteed.
- A prepayment of 50% of the net amount is required to confirm the reservation and preorder of the omakase menu.
- Menu content will vary depending on fresh ingredients available.
- Cancellation request must be made at least seven (7) days from the date of reservation. Failure to arrive will result to no-show and forfeit the deposit.
- For confirmed reservation of five (5) days prior to booking date, cancellation will not be honored and prepayment will be forfeited.

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.

Prices are subject to change without prior notice.