



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

FATHER'S DAY SUSHI OMAKASE

父の日 鮪おまかせ

Available from June 17 to 21 2026 | Lunch and Dinner
2026年6月17日～21日限定 | ランチ・ディナー提供

ZENSAI 前菜

Fresh bonito with onion and asparagus, mixed with a spicy miso sauce and Japanese herbs,
accompanied by wasabi, ginger, red tade, flower sprouts, and soy sauce

初鯨新玉ねぎ 新アスパラガスの木の芽辛子酢味噌和え
山葵 生姜 赤蓼 花穂
醤油

MUSHIMONO 蒸物

Seasonal steamed clams with sake garnished with chives
旬浅蜆の酒蒸し アサツキ

SHIIZAKANA 強肴

Saga Wagyu A5 sirloin

Roasted duck breast with signature soy sauce

Smoked over sakura binchotan charcoal

熟成佐賀牛サーロインA5 鴨胸肉ロースト煮浸し 自家製醤油 桜備長炭ウツドスモーク

SUSHI 寿司

Chutoro, striped jack, salmon, flounder with kombu, sweet shrimp

Otoro, ark shell, snow crab, sea urchin, salmon roe, red sea urchin, conger eel

中トロ 縞鯨 サーモン 平目 白板昆布 甘海老

大トロ 赤貝 ズワイ蟹 ウニ いくら 白葱 手巻き寿司 赤雲丹 穴子

YAKIMONO 焼物

Black tiger Shrimp

ブラックタイガー

MAKI SUSHI 巻物

Kanpyo roll (dried gourd)

かんぴょう巻き

TAMAGO-YAKI 玉子焼き

Japanese omelette

玉子焼き

SHIRUMONO 汁物

Crab miso soup

蟹味噌汁

KANMI 甘味

Seasonal fruits

Today's ice cream

Crêpes Suzette

旬フルーツ

アイスクリーム

クレープ・シュゼット

12000

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。