



YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

TEPPAN MENU

Hotel Okura
M A N I L A
NEWPORT WORLD RESORTS

2 Portwood Street, Newport City,
Pasay City 1309 Metro Manila, Philippines
T: +63 2 5318 2888

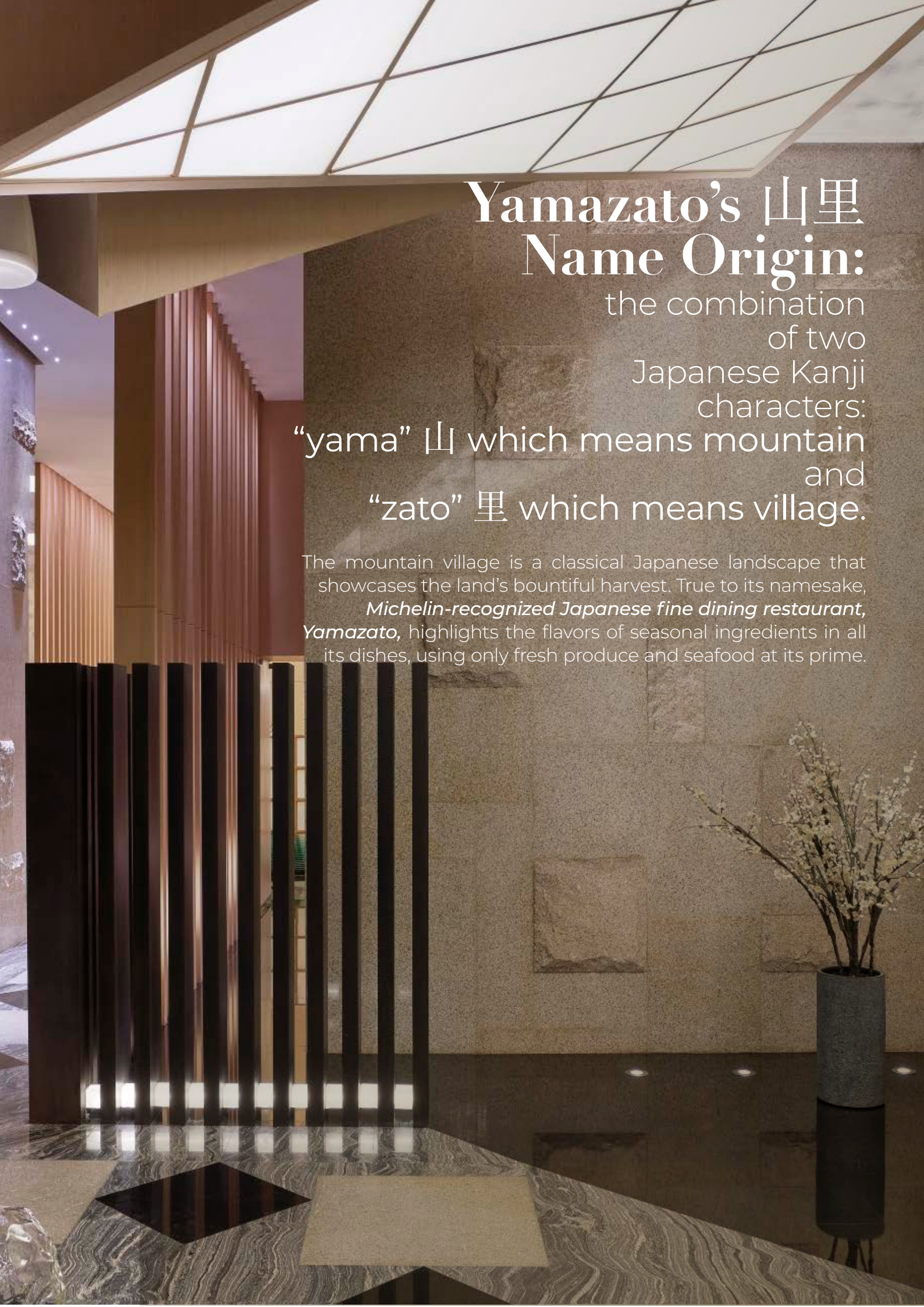
 hotelokuramanila.com   @HotelOkuraMNL
#YamazatoInManila #HotelOkuraManila

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.





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。



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まり、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、これからも多くの山里を開業していく予定です。

Yamazato's Name Origin

和食堂「山里」名前の由来

Yamazato 山里 is the combination of 2 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.

For information regarding the origin of today's Wagyu, please consult our staff

本日の黒毛和牛の産地はスタッフに問い合わせ下さい。

F1 beef is 50% of Wagyu and 50% of Holstein Friesian which is a dairy cattle

F1牛とは50%が和牛、50%が乳牛のホルスタイン種の交雑牛です

Should you prefer an alternative to Wagyu, please notify our staff.

Lamb chops are available as a replacement for the main course

黒毛和牛が苦手な方スタッフにご相談下さい。ラムチョップに変更可能です。

Lunch Course Menu ランチコース

Chef's Welcome Dish シェフからの一品

Small appetizer of the day or assorted two kinds of sashimi of the day
本日の小鉢又は本日の刺身二種

Grilled Dish 焼物

Assorted vegetables
焼野菜

**Choice Of Main Dish* お好みのメイン料理をお選び下さい

Rice 食事

Garlic rice or steamed rice and miso soup
ガーリックライス又は白ご飯 味噌椀

Dessert デザート

Dessert of the day
本日のデザート

Main Dish Selection

Japanese F1 Tenderloin 100g 国産牛F1テンダーロイン(100g)	5700
Japanese F1 Sirloin 140g 国産牛F1 サーロイン(140g)	5500
Japanese Kuroge Wagyu A5 Sirloin 140g 黒毛和牛A5サーロイン(140g)	6300
Japanese Kuroge Wagyu A5 Tenderloin 100g 黒毛和牛A5テンダーロイン(100g)	6950
Assorted four kinds of seafoods of the day 本日の魚介四種	4300

Elevated Experience ひと味違うご提案を

Caviar (1g) キャビア(1g)	1000
Sautéed foie gras with red wine and mirin sauce (30g) フォアグラのソテー 赤ワインとみりんのソース(30g)	900

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.

Lunch Gozen ランチ御膳

Appetizer 前菜

Small appetizer of the day 本日の小鉢

Grilled Dish 焼物

Assorted vegetables 焼野菜

**Choice Of Main Dish* お好みのメイン料理をお選び下さい

Rice 食事

Steamed rice and miso soup 白ご飯と味噌椀

Dessert デザート

Dessert of the day 本日のデザート

Main Dish Selection

Kuroge Wagyu Hamburg steak 150g with vegetables, and grated radish, served with ponzu sauce 黒毛和牛ハンバーグ (150g) 大根卸し 野菜 ポン酢	1600
Kuroge Wagyu A4 Ribeye cap 140g 黒毛和牛A4リブアイキャップ(140g)	2850
U.S Tenderloin 100g U.Sテンダーロイン(100g)	2950
Tokushima Awaodori chicken with herb 140g 徳島県阿波尾鶏 ハーブ焼き(140g)	2750
Pork chuck eye with shio-koji sauce 100g 豚肩ロース 塩麴ソース(100g)	1800
Assorted three kinds of seafoods of the day 本日の魚介三種	2800

Elevated Experience ひと味違うご提案を

Caviar (1g) キャビア(1g)	750
Sautéed foie gras with red wine and mirin sauce (30g) フォアグラのソテー 赤ワインとみりんのソース(30g)	1500

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.

Dinner Teppanyaki Menu

Appetizer 前菜

Assorted seasonal appetizers
季節の前菜盛合せ

Sashimi 御造り

Assorted sashimi of the day
本日の御造り盛合せ

Grilled Dish 焼物

Three kinds of seasonal seafood
季節の海鮮三点盛り

Assorted vegetables 焼野菜

*Choice of main dish
お好みのメイン料理をお選び下さい

Rice 食事

Garlic rice or steamed rice and miso soup
ガーリックライス又は白ご飯 味噌椀

Dessert デザート

Special dessert of the day
本日のデザート

Main Dish Selection

Japanese F1 Tenderloin Kaiseki 110g 日本産F1テンダーロイン 会席 110g	9500
Japanese F1 Sirloin Kaiseki (150g) 日本産F1サーロイン 会席 (150g)	8000
US Tenderloin Kaiseki USテンダーロイン会席	6000
Seafood Kaiseki シーフード会席	11000

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.

Japanese Wagyu A5 Kaiseki

Appetizer 前菜

Assorted seasonal appetizers
季節の前菜盛合せ

Sashimi 御造り

Assorted sashimi of the day
本日の御造り盛合せ

Grilled Dish 焼物

Grilled lobster with herb
ロブスターの香草焼き

Assorted vegetables 焼野菜

*Choice of main dish
お好みのメイン料理をお選び下さい

Rice 食事

Garlic rice or Japanese steamed rice and miso soup
ガーリックライスまたは白米、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day
本日のデザート

Main Dish Selection

Japanese Wagyu tenderloin A5 Kaiseki(110 g) A5 和牛テンダーロイン 会席 (110 g)	13500
Japanese Wagyu sirloin A5 Kaiseki (150 g) A5和牛サーロイン 会席 (150 g)	11500

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.



A5 Wagyu sirloin steak with hoba leaf-scented miso glaze
黒毛和種A5サーロインステーキ 朴葉味噌とともに



YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

JAPANESE SEASONAL TEPPANYAKI KAISEKI "AUTUMN"

日本の秋の鉄板焼き懐石

Available from September 1 to November 30, 2025 during Dinner only
2025年9月1日から11月30日まで、ディナータイム限定でご提供いたします。

Appetizer 前菜

Terrine of pacific saury and eggplant with delicate plum and fruit tomato sauce
秋刀魚と茄子のテリーヌ 梅香るフルーツトマトのソース

Seasonal Vegetable Dish 季節野菜

Assorted seasonal mushrooms "Papillote" style with fragrant ichiban dashi
一番出汁香る旬の茸のパピヨット

Fish Course 魚料理

Pan-seared autumn salmon with whey and koji butter sauce
秋鮭のソテー ヨーグルトと麹のバターソース

Meat Dish 肉料理

A5 Wagyu sirloin steak with hoba leaf-scented miso glaze
黒毛和種A5サーロインステーキ 朴葉味噌と共に

Shokuji 食事

Steamed rice with chestnut served with Dobin-mushi
土鍋栗ご飯と土瓶蒸し

Dessert デザート

Persimmon compote topped with rum raisins ice cream
柿のコンポート ランレーズンアイスクリームを添えて

7500

ELEVATED EXPERIENCE

ひと味違うご提案を

Caviar (1g) キャビア(1g)	750
-------------------------	-----

Three kinds sashimi of the day 本日の御造り三種	1000
--	------

Sautéed foie gras with red wine and mirin sauce (30g) フォアグラのソテー 赤ワインとみりんのソース(30g)	1500
--	------

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。

Terms & conditions:

- Menu items are subject to existing promotional or government-mandated discounts.
- Booking must be made at least one (1) day prior to the date of reservation.
- Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies upon booking.
- 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 teppan menu.
- Menu content will vary depending on fresh ingredients available.
- Cancellation request must be made at least one (1) day from the date of reservation. Failure to arrive will result to no-show and forfeit the deposit.
- For confirmed reservation of one (1) day prior to booking date, cancellation will not be honored and prepayment will be forfeited.