

YAMAZATO

JAPANESE FINE DINING

OBENTO KAISEKI CHUUSHUU

御弁当懐石 仲秋

AVAILABLE FROM SEPTEMBER 1 - 30, 2024

2024年9月1-30日

Availale for dinner

4,500

前菜 Appetizer 萩胡麻豆腐 亀甲あん 山葵

Goma tofu with glaze sauce and wasabi

御弁当 Obento

□取り Kuchidori (小鉢)しめじ 菊花 蓮草 とんぶり いくら浸し 錦卵 穴子炙り粽寿司 サーモン西京焼き 里芋胡麻揚げ 海老芝煮 枝豆 ハジカミ

Shimeji mushroom, chrysanthemum, spinach, tonburi and ikura Kinshitamago, seared eel chimaki sushi, grilled salmon with saikyo miso Deep-fried taro, simmered shrimp, edamame and pickled gingerroot

御造り Sashimi 季節の鮮魚三種盛合せ 妻いろいろ 醤油 山葵 レモン

Assorted three kinds of seasonal sashimi served with soy sauce wasabi and lemon

強肴 Shiizakana

牛ヒレ網焼きと湯葉あん 山葵

Grilled beef tenderloin with yuba sauce served with wasabi

揚物 **Deep-fried Dish**蟹爪と鱧、チーズ磯辺揚げ天ぷら 季節の野菜天ぷら 天だし 薬味 レモン Tempura of crab claw, pike conger, cheese rolled with seaweed and seasonal vegetables Served with tendashi, garnish and lemon

蒸物 Steamed Dish 帆立貝と翡翠茄子の雲丹ソース風味茶碗蒸し チェリートマト

Sea urchin flavored chawan mushi with scallops, eggplant and cherry tomato

御食事 Shokuji 鶏照焼き五目御飯 香の物 赤出汁

Japanese seasoned steamed rice with chicken teriyaki

Served with Japanese pickles and red miso soup

甘味 *Dessert* 本日のアイスクリーム 季節のフルーツ盛合せ Ice cream of the day and 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。 Some menu ingredients may change according to seasonal availability. メーエーは季即が同節の仕庫れば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。