

和らぎ

Yawaragi



Winning Dishes Menu

“In celebration of Hotel Okura Manila success
in the Philippine Culinary Cup 2024”

*Philippine Culinary Cup
Candidates*

Chef Rexander Aspiras (Silver Medal)

シェフ レクサンダー・アスピラス(銀賞)

Creative Breakfast Category

Dream Team Challenge Category

Individual Category

Chef Monique Bantigue (Bronze Medal)

シェフ モニーク・バンティグエ(銅賞)

Creative Breakfast Category

Chef Katrina Paran (Silver Medal)

シェフ カトリーナ・パラン(銀賞)

Dream Team Challenge Category

Individual Category

Chef Jenny Tanay (Silver Medal)

シェフ ジェニー・タナイ(銀賞)

Dream Team Challenge Category

Individual Category

Chef John Loui Afuang (2nd Place)

シェフ ジョン・ルイ・アフアング(第2位)

Individual Category

CREATIVE BREAKFAST CATEGORY

クリエイティブ ブラックファスト部門

(ALL DAY BREAKFAST)

CHICKEN RAGOUT チキンラグー

By Chef Rexander Aspiras (Silver Medal)

シェフ レクサンダー・アスピラス(銀賞)

1200

Flat Bread Chicken Ragout,

Herbed roasted Amera Tomato,

Poached Egg with White miso hollandaise,

Fried Japanese eggplant with Guacamole

フラッドブレッド、チキンラグー、ハーブローストのアメーラトマト、

ポーチドエッグ、味噌オランダーズソース、茄子、ワカモレ

CHILIAN SEABASS チリ産シーバス

By Chef Monique Bantigue (Bronze Medal)

シェフ モニーク・バンティグエ(銅賞)

1950

Herbed Chilean Seabass with Yuzu Hollandaise

served with Mashed Japanese Sweet Potato,

Japanese Eggplant Tamago Roll,

and Caprese Salad

ハーブ香るチリ産シーバス、柚子オランダーズソース、さつまいも、

茄子と卵のロール、カプレーゼサラダ

DREAM TEAM CHALLENGE CATEGORY

ドリームチーム チャレンジ部門

(LUNCH AND DINNER SET COURSE)

3900

SCALLOP AND IKURA ほたてといくら

By Chef Katrina Paran (Silver Medal)

シェフ カトリーナ・パラン(銀賞)

Pan-seared Hokkaido scallops, wasabi oil,
and ikura stuffed caramelized shallot petals
in lemongrass Miso Beurre Blanc.

北海道産ほたての炙り、わさびオイル、いくら、エシャロット、
レモングラス、味噌ブルーブランソース

IBERICO PORK AND BOMBA RICE イベリコ豚とボンバライス

By Rexander Aspiras (Silver Medal)

シェフ レクサンダー・アスピラス(銀賞)

Iberico pork with cheesy crusted and mushroom pimienta duxelles
style, Bomba Morel mushroom and vegetable rice with apricot,
and Portwine jus

イベリコ豚、チーズクラスト、シャンピニオンデュクセル、モリーユ、
ベジタブルライス、アブリコット、ポートワインのジュ

MARMALADE AND BUTTER マーマレードとバター

By Chef Jenny Tanay (Silver Medal)

シェフ ジェニー・タナイ(銀賞)

Fruit of the Forest Marmalade and Cherry Blossom Entremets
with Earl Grey Ice Cream

マーマレード、桜、アールグレイアイスクリーム

INDIVIDUAL CATEGORY

個人部門

(A LA CARTE)

FRENCH TOUCH-SEAFOOD フランス風シーフード

By Chef John Loui Afuang (2nd Place)

シェフ ジョン・ルイ・アフアング(第2位)

2200

Sous vide Chilean seabass with scallop mousse

encased in a squash flower

served with sauteed vegetables,

Champagne Beurre Blanc, herb-infused oil, and milk

真空調理したシーバスとほたてのムースをかぼちゃの花に詰めて

ソテーした野菜、シャンパーニュのブルブラン、ハーブオイル、

CHICKEN チキ

By Chef Rexander Aspiras (Silver medal)

シェフ レクサンダー・アスピラス(銀賞)

1450

Chicken, bacon, asparagus, spinach and pimiento roulade

with lemon burrata, edamame creamy risotto, and mushroom sauce.

チキン、ベーコン、アスパラガス、ほうれん草、ピメント、ブッラータ、

枝豆のクリームリゾット、マッシュルームソース

INDIVIDUAL CATEGORY

個人部門

(A LA CARTE)

LAMB RACK ラムラック

By Chef Rexander Aspiras (Bronze medal)

シェフ レクサンダー・アスピラス(銅賞)

1750

Crusted Lamb with Creamy Polenta, Vegetables
and Orange Redwine Sauce.

ラム肉、クリーミーポレンタ、季節野菜、オレンジレッドワインソース

PASTA チキン

By Chef Katrina Paran (Bronze Medal)

シェフ カトリーナ・パラン(銅賞)

1700

Spaghettini with Prawns and Stracciatella cheese
in Calabrian clam butter sauce

スパゲッティ、海老、ストラッチャテッラチーズ、
カラブリアン風貝のバターソース

PLANT BASED DESSERT プラントベースデザート

By Chef Jenny Tanay (Bronze medal)

シェフ ジェニー・タナイ(銅賞)

700

Sticky raisin pudding with Genmaicha Ice cream

レーズンプリン、玄米茶アイスクリーム



Scan QR Code
To view our
Festive Brochure



Scan QR Code
To view our
Yamazato Offers



Hotel Okura
MANILA
NEWPORT WORLD RESORTS

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

 hotelokuramanila.com   @HotelOkuraMNL