



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

SEASONAL HANAFUBUKI KAISEKI

シーズナル懐石“花吹雪”

March 6 to May 31, 2026 | Dinner

2026年3月6日から5月31日まで、ディナータイムのみご利用いただけます。

Zensai 前菜

Sakura sesame tofu with shrimp, cherry blossoms & pickled cherry leaf, plum sauce, wasabi

Firefly squid with karashi vinegar miso, grilled leek, wakame seaweed, pickled myoga

Three skewers: crab shinjo, yomogi mochi, and pinecone-shaped kuaimo served with young pepper leaf miso

Futomaki sushi roll with salmon roe

桜胡麻豆腐、花片百合根、菅宿梅、寅甲あん

海老芝煮黒豚角煮よもぎ餅、合鴨ロース蒸し木のメ味噌三種串打ち

鰻蒲焼きの福巻き寿司 こぼれいくら醤油 山葵

Shiizakana 強肴

Shirauo (icefish) Yanagawa-style hot pot (shiitake, bamboo shoots, mizuna)

Japanese sansho pepper and young pepper leaves

白魚柳川鍋 (椎茸、筍、水菜) 粉山椒、木の芽

Otsukuri 御造り

Four kinds of seasonal sashimi served with assorted garnishes, soy sauce, wasabi, and lemon

本日の特選鮮魚四種盛合せ 妻いろいろ、醤油、山葵、レモン

Nabemono 鍋物

Japanese wagyu beef in stone pot served with seasonal vegetables, condiments, sudachi citrus, and sesame ponzu sauce

特選和牛石焼鍋仕立て 季節野菜、薬味、酢橘、胡麻ポン酢

Shokuji 御食事

Small baby shrimp & scallop tempura rice bowl served with matcha salt and Japanese pickles

小海老と小柱の天バラ小天丼 抹茶塩、香の物

Kanmi 甘味

Matcha warabi mochi and ice cream served with kuromitsu syrup

Assorted seasonal fresh fruits

抹茶わらび餅、アイスクリーム、黒蜜ソース、季節の果物盛合せ

6000

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。