



Shiizakana 強肴

Saga Wagyu beef sirloin in a hot stone pot, served with seasonal Shabu-shabu vegetables, sesame Ponzu and Sudachi-citrus

佐賀和牛サーロイン石焼き鍋仕立て、季節のしゃぶしゃぶ野菜 胡麻ポン酢 酢橘



YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

NEW YEAR KAISEKI

新年祝い特別懷石

Available from December 31 to January 11, 2025 during Dinner

2024年12月31日から2025年1月11日まで、ディナータイムのみご利用いただけます

Aperitif 食前酒

Non-alcoholic sparkling with Sakura-cherry blossom, cherry aroma
ノンアルコールスパークリング 桜花入り 桜の香り

New Year Celebratory Appetizers 祝肴

Ikura-salmon roe, Konbu-kelp cured salmon, Sansai-vegetables in Dashi, served with egg yolk vinegar sauce
Shrimp, cucumber and Shiitake-mushroom rolled Tazuna-Sushi, Anago-conger eel and cream cheese wrapped by bamboo leaf
Rolled crab scissors, Kuromame-black beans, Tazukuri-sardines, arrowhead shaped pine cone
いくら醤油漬け サーモン昆布メ 山菜浸し 黄身酢 はじかみ生姜
海老 胡瓜 椎茸 手綱寿司 錦玉子、煮穴子炙りクリームチーズ粽
蟹爪砵巻き、黒豆密煮、田作り、松笠慈姑揚げ煮

Osuimono 御吸物

Crab Shinjo-dumpling with Daikon-radish shaped flower, carrot, Shimeji-mushroom and Yuzu
蟹糝薯 花片椀仕立て、花片大根 人参 しめじ茸 松葉柚子

Otsukuri 御造り

Bluefin tuna Chutoro, salmon, shrimp, fan shell and Shimesaba-mackerel served with soy sauce, Ume-plum sauce and Wasabi
本鮪中トロ サーモン 海老 平貝 メ鯖、醤油 梅肉だれ 山葵

Yakimono 家喜物

Salt-grilled Kanburi-winter yellowtail, Kinome-Miso grilled on Hoba-magnolia leaf
(Maitake-mushroom, ginkgo nuts, chestnut, lotus root, pickled Myoga-shallot and Yamamomo-raspberry)
寒鰯塩焼き 木の芽味噌焼き 朴葉仕立て
(焼舞茸 銀杏 焼栗 蓮根 茗荷 山桃赤ワイン煮)

Shiizakana 強肴

Saga Wagyu beef sirloin in a hot stone pot, served with seasonal Shabu-shabu vegetables, sesame Ponzu and Sudachi-citrus
佐賀和牛サーロイン石焼き鍋仕立て、季節のしゃぶしゃぶ野菜 胡麻ポン酢 酢橘

Shokuji 御食事

Unagi-eel Kabayaki on the steamed Sushi rice with shredded omelet,
served with Akadashi-red Miso soup, Gari-ginger and Wasabi
鰻蒲焼き蒸し寿司、赤出汁

Kanmi 甘味

Matcha Warabi Mochi with Kuromitsu sauce
Assorted seasonal fruits
抹茶わらび餅 黒蜜ソース
季節のフルーツ盛合せ

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。