



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

YAMAZATO OBENTO KAISEKI

山里 お弁当会席

Available from March 6 to May 31, 2026 | Lunch and Dinner

2026年3月6日～5月31日まで ランチ・ディナーにてご提供

Zensai 前菜

Sesame tofu with sakura cherry blossoms, served with dashi soy sauce
胡麻豆腐、桜花、出汁醤油

Kuchi Tori 口取り

Firefly squid, yuba (tofu skin), and myoga shallot with vinegar
ホタルイカ、湯葉、茗荷

Nishiki tamago (steamed layered egg), salmon saikyo-yaki, shrimp, and unagi-eel sushi
錦玉子、鮭西京焼き、海老、鰻寿司

Lotus root, apricot, black beans, and hajikami ginger
蓮根、杏、黒豆、はじかみ生姜

Otsukuri 御造り

Chef's selection of three seasonal sashimi
本日の特選鮮魚三種盛合せ

Nimono 煮物

Slow-braised kurobuta pork, served with simmered seasonal vegetables
黒豚角煮と季節野菜の炊き合わせ

Agemono 揚げ物

Crispy tempura and seasonal vegetables
海老と季節野菜の天ぷら

Mushimono 蒸物

Yamazato's signature chawanmushi with chicken, fish, and vegetables
マニラ山里オリジナル茶碗蒸し(鶏肉、旬魚、季節野菜)

Oshokuji 御食事

Chicken teriyaki mixed rice served with miso soup
鶏照り焼き混ぜご飯、味噌汁

Kanmi 甘味

Today's ice cream and seasonal fresh fruits
本日のアイスクリーム、季節の果物盛合せ

3500

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。