山里

YAMAZATO

JAPANESE FINE DINING

Tokyo | Amsterdam | Bangkok | Shanghai | Taipei | Manila

Teppan Menu

Hotel Okura

MANILA

NEWPORT WORLD RESORTS

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

hotelokuramanila.com @HotelOkuraMNL

#YamazatoinManila #HotelOkuraManila

HELP SAVE OUR PLANET, ONE PLATE AT A TIME
地球環境保全にご協力をお願いいたします

We are thrilled to be part of the *I Love Earth integrated sustainability program* of Newport World Resorts and all the hotel brands within the property, leveraging our combined strengths to make a bigger, positive impact on the planet. One of the pillars of I Love Earth is promoting sustainable culinary practices through healthy and responsible sourcing that prioritizes local products.
ホテルオークラマニラは、統合型リゾート「ニューポートワールドリゾート」のサステイナビリティプログラム「I Love Earth」に参加し、リゾート内にあるホテルブランドと協力して地球環境保全に対してより大きな、良い影響をもたらすことを志しています。「I Love Earth」における重要な柱の一つは、サステイナブルな食のご提供です。地元の製品を優先した、健康的で責任ある食材調達を行います。

Where you see any of these icons, it indicates the sustainability effort that goes into a particular menu item.
メニューに付与されている下記のアイコンは、サステイナビリティに対する取り組みを示しています。

Hens that are able to roam around produce eggs that are higher quality, more nutritious, and safer to eat due to lower risk of bacterial infection.
自由に歩き回ることができる環境で育った鶏は、細菌感染のリスクが低く、より高品質で栄養価と安全性の高い卵を産みます。

We buy local coffee, chocolates, fruits, vegetables, and grains to support local producers and lessen the carbon footprint in transportation of these products.
地元のコーヒー、チョコレート、果物、野菜、穀物を購入し、現地の生産者を支援し、これらの製品の輸送における二酸化炭素排出量を削減します。

We choose seafood farmed or fished in ways that minimize harm to the environment, while supporting livelihoods in a fair and responsible manner.
公正かつ責任ある方法で、環境への害を最小限に抑える方法で養殖または漁獲された魚介類を選びます。

Hotel Okura MANILA NEWPORT WORLD RESORTS
山里 YAMAZATO JAPANESE FINE DINING
空 SORA Rooftop
和らぎ Yawaragi
NEWPORT World RESORTS

MICHELIN
2027

As part of the Okura Hotels & Resorts group, at Hotel Okura Manila, Yamazato continues the tradition set by its 1962 Tokyo predecessor, renowned for its devotion to authentic kaiseki cuisine, today, Yamazato has expanded across the globe, and among its restaurants worldwide, Yamazato Manila stands as one of three recognized by ***the MICHELIN Guide*** for two consecutive years, ***in 2026 and 2027.***

We proudly carry this distinction while expressing the elegance and spirit of Yamazato in its own way.



Yamazato's 山里 Name Origin:

the combination
of two Japanese Kanji characters:
"yama" 山 which means mountain
and **"zato"** 里 which means village.

The mountain village is a classical Japanese landscape
that showcases the land's bountiful harvest. True to its namesake,
Michelin-recognized Japanese fine dining restaurant, Yamazato,
highlights the flavors of seasonal ingredients in all its dishes,
using only fresh produce and seafood at its prime.



For information regarding the origin of today's Wagyu, please consult our staff

本日の黒毛和牛の産地はスタッフに問い合わせ下さい。

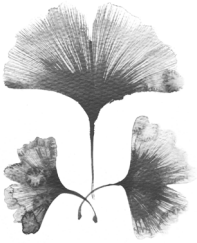
F1 beef is 50% of Wagyu and 50% of Holstein Friesian which is a dairy cattle

F1牛とは50%が和牛、50%が乳牛のホルスタイン種の交雑牛です

Should you prefer an alternative to Wagyu, please notify our staff.

Lamb chops are available as a replacement for the main course

黒毛和牛が苦手な方スタッフにご相談下さい。ラムチョップに変更可能です。



Some menu ingredients may change according to seasonal availability

Please inform your server of any special dietary requirements,
intolerances and allergies, as our menu items may contain one or more allergens.

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。

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。

Lunch Teppanyaki Gozen
ランチ 鉄板焼き 御膳

The Teppanyaki lunch set is available from 11:30 AM to 2:00 PM only. Advance booking is highly recommended.
鉄板焼きランチセットは午前11時30分から午後2時までのご提供でございます。事前のご予約をお勧めいたします。

Zensai 前菜
Two kinds sashimi of the day
本日の刺身二種

Yakimono 焼物
Assorted vegetables
焼野菜

****Choice Of Main Dish***
お好みのメイン料理をお選び下さい

Shokuji 御食事
Steamed rice and miso soup
白ご飯と味噌汁

Kanmi 甘味
Dessert of the day
本日のデザート

Main Dish Selection

Kuroge Wagyu Hamburg Steak 150g with vegetables, and grated radish, served with ponzu sauce or Demi glace sauce 黒毛和牛ハンバーグ 150g 大根卸し 野菜 ポン酢 または デミグラスソース	2000
U.S Tenderloin 180g U.Sテンダーロイン180g	4000
Seafood Gozen 海鮮御膳	3000
Japanese F1 Beef Tenderloin 80g 日本産F1テンダーロイン 80g	4800
Japanese Hida A5 Sirloin 100g 飛騨牛A5サーロイン 100g	5500
Japanese Hida A5 Tenderloin 80g 飛騨牛A5テンダーロイン 80g	6500

Elevated Experience
ひと味違うご提案を

Three kinds assorted nigiri sushi 握り寿司三種盛り合わせ	800
Three kinds of sashimi of the day 本日の御造り三種	1050

For guests who are unable to eat beef, we would be delighted to prepare lamb, Japanese chicken, or fish as an alternative. Please feel free to let us know your preference.
牛肉が召し上がれないお客様には、ラム、日本産鶏肉、またはお魚でご用意出来ますので、ご遠慮なくお申し付けください。
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.

Teppanyaki Japanese Kuroge Wagyu Beef A5 Kaiseki
鉄板焼き 黒毛和牛A5懐石

Advance booking is highly recommended
事前のご予約をお勧めいたします。 .

Zensai 前菜
Appetizer of the day
本日の前菜

Otsukuri 御造り
Two kinds sashimi of the day
本日の刺身二種

Yakimono 焼物
Grilled lobster with herb
ロブスターの香草焼き

Assorted vegetables 焼野菜
*Choice of main dish
お好みのメイン料理をお選び下さい

Shokuji 御食事
Garlic rice or Japanese steamed rice and miso soup
ガーリックライスまたは白ご飯　味噌汁

Kanmi 甘味
Special dessert of the day
本日のデザート

Main Dish Selection

Japanese Kuroge Wagyu Beef Tenderloin A5 80g 黒毛和牛A5テンダーロイン 80g	12000
Japanese Kuroge Wagyu Beef Sirloin A5 100g 黒毛和牛A5サーロイン 100g	10000

Elevated Experience ひと味違うご提案を

Three kinds of sashimi of the day 本日の御造り三種	1400
Three kinds assorted nigiri sushi 握り寿司三種盛り合わせ	800

For guests who are unable to eat beef, we would be delighted to prepare lamb, Japanese chicken, or fish as an alternative. Please feel free to let us know your preference.
牛肉が召し上がれないお客様には、ラム、日本産鶏肉、またはお魚でご用意出来ますので、ご遠慮なくお申し付けください。
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.

Teppanyaki Kaiseki
鉄板焼き 懐石

Advance booking is highly recommended.
事前のご予約をお勧めいたします。

Zensai 前菜
Appetizer of the day
本日の前菜

Otsukuri 御造り
Two kinds sashimi of the day
本日の刺身二種

Yakimono 焼物
Two kinds of seasonal seafood
季節の魚介二種盛り合わせ

Assorted vegetables 焼野菜
*Choice of main dish
お好みのメイン料理をお選び下さい

Shokuji 御食事
Garlic rice or steamed rice and miso soup
ガーリックライスまたは白ご飯　味噌汁

Kanmi 甘味
Special dessert of the day
本日のデザート

Main Dish Selection

Japanese F1 Beef Tenderloin 8-0g 日本産F1テンダーロイン 80g	7500
US Beef Tenderloin Kaiseki 100g USテンダーロイン 100g	6000

Elevated Experience ひと味違うご提案を

Three kinds of sashimi of the day 本日の御造り三種	1400
Three kinds assorted nigiri sushi 握り寿司三種盛り合わせ	800

For guests who are unable to eat beef, we would be delighted to prepare lamb, Japanese chicken, or fish as an alternative. Please feel free to let us know your preference.
牛肉が召し上がれないお客様には、ラム、日本産鶏肉、またはお魚でご用意出来ますので、ご遠慮なくお申し付けください。
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.

Teppanyaki Seafood Kaiseki
鉄板焼き 海鮮懐石

Advance booking is highly recommended.
事前のご予約をお勧めいたします。

Zensai 前菜
Appetizer of the day
本日の前菜

Otsukuri 御造り
Two kinds sashimi of the day
本日の刺身二種

Yakimono 焼物
Three kinds of seasonal seafood
季節の海鮮三点盛り
Abalone 120g
鮑 120g

Assorted vegetables
焼野菜

Shokuji 御食事
Garlic rice or Japanese steamed rice and miso soup
ガーリックライスまたは白ご飯　味噌汁

Kanmi 甘味
Special dessert of the day
本日のデザート

8000

Elevated Experience ひと味違うご提案を

Three kinds of sashimi of the day 本日の御造り三種	1400
Three kinds assorted nigiri sushi 握り寿司三種盛り合わせ	800

For guests who are unable to eat beef, we would be delighted to prepare lamb, Japanese chicken, or fish as an alternative. Please feel free to let us know your preference.
牛肉が召し上がれないお客様には、ラム、日本産鶏肉、またはお魚でご用意出来ますので、ご遠慮なくお申し付けください。
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.

Teppanyaki Japanese Kuroge Wagyu Beef Sirloin A5 Mini Course
鉄板焼き 黒毛和牛A5サーロイン ミニコース

Advance booking is highly recommended.
事前のご予約をお勧めいたします。

Zensai 前菜

Appetizer of the day

本日の前菜

Otsukuri 御造り

Two kinds sashimi of the day

本日の刺身二種

Yakimono 焼物

Japanese Kuroge Wagyu Beef Sirloin A5 100g

黒毛和牛A5サーロイン 100g

Yamazato Salad

山里サラダ

Shokuji 御食事

Garlic rice or Japanese steamed rice and miso soup

ガーリックライスまたは白ご飯　味噌汁

Kanmi 甘味

Special dessert of the day

本日のデザート

7500

For guests who are unable to eat beef, we would be delighted to prepare lamb, Japanese chicken, or fish as an alternative. Please feel free to let us know your preference.
牛肉が召し上がれないお客様には、ラム、日本産鶏肉、またはお魚でご用意出来ますので、ご遠慮なくお申し付けください。
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.

Terms & conditions:

- Menu items are subject to existing promotional or government-mandated discounts.
- Booking must be made at least one (1) day prior to the date of reservation.
- Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies upon booking.
- Each menu is limited in quantity. Last-minute changes are subject to availability of ingredients and may not be guaranteed.
- A prepayment of 50% of the net amount is required to confirm the reservation and preorder of the teppan menu.
- Menu content will vary depending on fresh ingredients available.
- Cancellation request must be made at least one (1) day from the date of reservation. Failure to arrive will result to no-show and forfeit the deposit.
- For confirmed reservation of one (1) day prior to booking date, cancellation will not be honored and prepayment will be forfeited.