

和らぎ Yawaragi

MODERN モダンな

AMUSE BOUCHE 先付け

Teshino Ebi | Goose liver | Kani Tsume 天使の海老・グースリバー・蟹爪

Thai herb salad blue prawn in pie tee, foie gras, cream cheese encased in squash blossom, crab claw meat vol-au-vent

天使の海老とタイハーブのバイ盛り、フワグラ・クリームチーズ・ズッキーニの花、蟹爪

APPETIZER 前菜

Hotate | Oscietra 帆立・オセトラキャビア

Japanese scallop, Oscietra caviar, champagne beurre blanc, yuzu foam, watercress oil

日本産帆立・オセトラキャビア・シャンパンブールブランソース・柚子泡仕立て・クレソンオイル

SOUP スープ

Edamame | Kabocha 枝豆・南瓜

Soybean and Japanese squash soup, Jamón Serrano, sesame croutons

枝豆と南瓜のスカッシュスープ・セラーノハム・胡麻クルトン

ENTRÉE 魚料理

Seabass | Miso 鱸・味噌

Chilean seabass teriyaki with miso dill sauce

チリ産 鱸の照り焼き・味噌だれ

MAINCOURSE 肉料理

Wagyu | Jyaga Imo | Arima Sansho 和牛・じゃが芋・有馬山椒

Japanese A5 wagyu sirloin, wasabi mashed potato gratin, Japanese pepper demi-glace,

herb-roasted vegetables, Maldon salt

日本産和牛サーロインA5・山葵風味のポテトグラタン・有馬山椒のデミグラス・ハーブの香りを纏わせた野菜・

マルドンシーソルト

DESSERT デザート

Matcha | Azuki 抹茶・小豆

Matcha red bean mochi, chocolate rocks, granola soil

抹茶小豆もち・チョコレート・グラノーラシリアル

7,000 per person

Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT),
subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.



Hotel Okura
MANILA
NEWPORT WORLD RESORTS