







YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## LUNAR BENTO

ルナー御弁当

Available from January 26 to February 17, 2026 During Lunch only  
2026年1月26日から2月17日までのランチタイムのみのご提供です。

### Zensai 前菜

Sake-Steamed Winter Oyster, Shrimp, Tanqueray Gelée

冬牡蠣酒蒸し 海老芝煮 タンカレー風味ジュレ

### Otsukuri お造り

Assorted two kinds sashimi of the day served with soy sauce, wasabi and lemon

季節の鮮魚二種盛合せ 妻いろいろ 醤油 山葵 レモン

### Yakimono 焼物

Grilled Black Cod with Saikyo miso sauce

銀鱈西京焼き あしらひ

### Agemono 揚げ物

Deep-Fried Crab Shell Stuffed with Crab Meat served with thick sauce and lemon

蟹甲羅揚げ ソースあん レモン

### Nimono 蒸物

Simmered Seasonal Vegetables

季節野菜の炊き合せ

### Mushimono 蒸物

Chawan Mushi with Chicken, Shrimp, Ginkgo Nuts and Shiitake Mushroom

特製茶碗蒸し (鶏、海老、銀杏、椎茸)

### Shokuji 御食事

Chicken and Vegetable Rice with Japanese pickles and Miso soup

鶏五目ご飯 香の物 赤出汁

### Kanmi 甘味

Assorted Fresh Fruits

フルーツ盛合せ

*3,000 per person*

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。