

山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

KAISEKI MENU

*Hotel Okura*  
MANILA

2 Portwood Street (formerly Palm Drive), Newport World Resorts,  
Newport City, Pasay City 1309 Metro Manila, Philippines

T: +63 2 5318 2888

 [hotelokuramanila.com](http://hotelokuramanila.com)   @HotelOkuraMNL  
*#YamazatoInManila #HotelOkuraManila*



## *History of Yamazato*

### 山里の歴史

Yamazato's history spans more than a half century, beginning with the opening of its first location at Hotel Okura Tokyo in 1962. Over the years, Yamazato has become highly regarded for its authentic Japanese cuisine tailored to international guests.

The first Yamazato restaurant outside Japan opened at Hotel Okura Amsterdam in 1971. The widely-loved venue has brought together Japanese and European culture. In 2002, the restaurant proudly became the first traditional Japanese fine dining restaurant in Europe to earn a Michelin star.

Following Amsterdam, additional Yamazato venues have since opened in Shanghai, Macau, Bangkok, Taipei and now Manila. To continue bringing Japanese hospitality and cuisine overseas, Yamazato plans to unveil more restaurants in new Okura brand properties opening outside Japan.

山里の歴史は1962年にホテルオークラ東京が開業したその場所から始まり、半世紀以上にわたって、国際的なお客様に提供し続けたその本物の和食は、国内外から高く評価されるようになりました。

日本国外における最初の山里レストランは、1971年にホテルオークラアムステルダムで開業しました。その後人々から幅広く愛されてきた山里は、日本とヨーロッパの文化を融合する場となり、2002年にはミシュランの星を獲得したヨーロッパ最初の和食レストランとなりました。

その後アムステルダムに続き、上海、マカオ、バンコク、台北に展開し、そして今日マニラで開業します。日本のおもてなしと本物の和食料理を海外で提供し続けるために、山里は日本国外に新たに展開するホテルオークラブランドの象徴として、これからも多くの山里を開業していく予定です。

## *Yamazato's Name Origin*

### 和食堂「山里」名前の由来

Yamazato 山里 is the combination of 2 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.



# 山里懐石 三月 お品書き

弥生<sup>1</sup> 姫節句 く春分によせてく

先附

蟹と春野菜の生春巻き 大根 人参 レタス 紫キャベツ 胡瓜 青葱 椎茸 筍 大葉  
スウィートチリソースポン酢

椀物

白魚白煮 結び人参 若筍 糲薯 菜の花 梅肉

御造り

竹筒盛り 本鮪トロ 赤ラプラプラ サイモン 海老 妻いろいろ 醤油 山葵 酢橘

酒肴八寸

蛤貝盛り 筍 烏賊 椎茸 人参 木の芽味噌

蛤貝盛り 魚の子 旨煮 針生姜 蒨

蛤貝盛り 鴨ロースワイン 蒸しチーズ味噌漬け

海老綱寿司

サイモン白酒焼き小串打ち

強肴

佐賀牛サーロイン 筍菜の花 雲丹ソース バルサミコハチミツとベリーのソース

煮物

鱈 鱈白子 玉地寄せ 里芋 法蓮草 椎茸 人参 柚子 紅卸し ポン酢あん

御食事

鰻御飯 香の物 赤出汁

甘味

三色汁粉 フルーツ



YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## *YAMAZATO KAISEKI FOR MARCH 2023*

PHP 8,800 per person

*Available for dinner only*

### Appetizer

Raw spring roll with crab and spring vegetables, daikon radish, carrot, lettuce, violet cabbage, cucumber, green onion, shiitake mushroom, bamboo shoot, oba leaves, sweet chili ponzu sauce

### Soup

White fish, carrot, younger bamboo shoot dumplings,  
nanohana (rape blossoms), ume plum

### Sashimi

Bamboo plate, bluefin tuna toro, lapu lapu, salmon, shrimp, sashimi garnish,  
soy sauce, wasabi, sudachi citrus

### Shukou Hassun

Hamaguri clam plate with bamboo shoot, squid, shiitake mushroom,  
carrot, tree bud miso

Hamaguri clam plate with simmered fish cubs, thin ginger, butterbur

Hamaguri clam plate with steamed braised duck with wine, pickled cheese with miso

Shrimp sushi

Grilled salmon with sake

### Shiizakana

Grilled Saga wagyu beef sirloin, bamboo shoot, nanohana, sea urchin sauce, Balsamic vinegar,  
honey and berry sauce

### Simmered dish

Simmered cod and cod milt with egg, taro, spinach, shiitake mushroom, carrot, yuzu citrus,  
grated daikon radish with chili powder, starchy ponzu sauce

### Shokuji

Grilled eel rice, Japanese pickles, miso soup

### Dessert

Three colors of dumplings with shiruko (sweet red beans soup), fruits

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.



YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## *ICHOU KAISEKI FOR MARCH 2023*

PHP 7,150 per person

*Available for dinner only*

### Appetizer

Raw spring roll with crab and spring vegetables, daikon radish, carrot, lettuce, violet cabbage, cucumber, green onion, shiitake mushroom, bamboo shoot, oba leaves, sweet chili ponzu sauce

### Soup

White fish, carrot, younger bamboo shoot dumplings, nanohana (rape blossoms), ume plum

### Sashimi

Tuna, salmon, squid, sashimi garnish, soy sauce, wasabi, sudachi citrus

### Shukou Hassun

Hamaguri clam plate with bamboo shoot, squid, shiitake mushroom, carrot, tree bud miso

Hamaguri clam plate with simmered fish cubes, thin ginger, butterbur

Hamaguri clam plate with steamed braised duck with wine, pickled cheese with miso

Shrimp sushi

Grilled salmon with sake

### Simmered dish

Simmered US tenderloin suki-ni Yamazato style, thin leek, bamboo shoot, maitake mushroom

### Shokuji

Green tea soba with spring wild greens, condiments, shichimi chili powder

### Dessert

Ice cream, fruit

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.



## 銀杏懷石 三月 お品書き

「弥生」 姫節句く春分によせてく

### 先附

蟹と春野菜の生春巻き 大根 人参 レタス 紫キヤベツ 胡瓜 青葱 椎茸 筍 大葉  
スウィートチリソースポン酢

### 椀物

白魚白煮 花卉人参 若筍 糝薯 菜の花 梅肉

### 御造り

鮪サーモン 烏賊 妻いろいろ 醤油 山葵 酢橘

### 酒肴八寸

蛤貝盛り 筍 烏賊 椎茸 人参 木の芽味噌

蛤貝盛り 魚の子 旨煮 針生姜 蒟

蛤貝盛り 鴨ロース ワイン蒸し チーズ味噌漬け

海老綱寿司

サーモン白酒焼き小串打ち

### 煮物

US テンダーロインのすき煮 山里風 千切葱 筍 舞茸 玉地寄せ

### 御食事

春山菜茶蕎麦 葉味 七味

### 甘味

アイスクリームフルーツ

# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## SUKIYAKI KAISEKI

すき焼き懐石

PHP 5,000 per person

*Available for dinner only*

Appetizer 前菜

Appetizer of the day

本日の突出し

Sashimi 御造り

Two kinds of sashimi

お造り二種

Simmered dish 煮物

Simmered Wagyu beef with sukiyaki sauce

和牛すき焼き

Shokuji 御食事

Japanese rice, miso soup, Japanese pickles

御飯 味噌汁 香の物

Dessert 甘味

Ice cream

アイスクリーム



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.



# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## TOBANYAKI KAISEKI

### 陶板焼き懐石

PHP 5,500 per person

*Available for dinner only*

Appetizer 前菜

Appetizer of the day

本日の突出し

Sashimi 御造り

Two kinds of sashimi

お造り二種

Grilled dish 焼物

Wagyu sirloin beef grilled on a ceramic plate

和牛サーロイン陶板焼き

Shokuji 御食事

Japanese rice, miso soup, Japanese pickles

御飯 味噌汁 香の物

Dessert 甘味

Ice cream

アイスクリーム



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.