山里

YAMAZATO

JAPANESE FINE DINING

Tokyo | Amsterdam | Bangkok | Shanghai | Taipei | Manila

À la Carte Menu

Hotel Okura

MANILA

NEWPORT WORLD RESORTS

2nd Floor Hotel Okura Manila, 2 Portwood Street, Newport World Resorts,
Pasay City 1309 Metro Manila, Philippines

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.

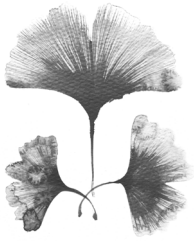


Yamazato's 山里 Name Origin:

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.





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。

APPETIZER 前菜

Age Goma Dofu 揚胡麻豆腐 — 900
A burst of umami from crispy homemade sesame tofu, topped with shrimp and ikura.

Edamame 枝豆 — 600
Lightly salted, boiled green soybeans, served warm

Yamazato Salad 山里サラダ — 750
Fresh vegetable strips with potato salad, served with a choice of soy sauce dressing or sesame dressing

Dashi Maki Tamago 出汁巻き卵 — 800
Soft, fluffy Japanese egg omelet infused with delicate dashi broth

Tamago Yaki 卵焼き — 800
Sweet Japanese egg omelet

Chawan Mushi 茶碗蒸し — 800
Silky steamed egg custard with seasonal ingredients

Salmon, Maguro and Ebi Sushi Moriawase — 900
サーモン 鮪 海老 握り三種
Assorted sushi platter with salmon, tuna, and shrimp

SOUP 吸物

Miso Soup 特製味噌汁 — 350
Traditional Japanese miso soup with seaweed, nameko mushroom and leeks

Dobin Mushi 土瓶蒸し — 1100
Aromatic clear mushroom soup, steamed in a traditional tea pot


Salmon, Maguro and Ebi Sushi Moriawase

Signature Dish

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。

SUSHI 寿司

Nigiri Moriawase 握り盛り合せ — 3000
Assortment of 8 nigiri and 3 sushi rolls

Kaisen Chirashi Sushi 海鮮散らし寿司 — 2000
Sushi rice topped with salmon, tuna, mackerel, prawns, and other fresh ingredients

Futomaki Roll 太巻き — 950
Thick roll with cucumber, tamago, simmered shiitake, prawns, and eel

California Roll カルフォルニアロール — 850
Roll with cucumber, mango, Japanese mayonnaise, and flying fish roe

Tekka Maki 鉄火巻 — 600
Classic tuna roll

Salmon Maki サーモン巻 — 650
Salmon roll

Inari Sushi 稲荷寿司 — 400
Sweet tofu skin filled with seasoned rice

Sashimi 御造り

5 Kinds of Assorted Sashimi — 3200
おまかせ御造り5種盛り合せ
Chef's selection of five kinds premium sashimi

3 Kinds of Assorted Sashimi — 2200
おまかせ御造り3種盛り合せ
Chef's selection of three kinds fresh sashimi

Maguro マグロ — 1200
Fresh tuna sashimi (5 slices)

Salmon サーモン — 1100
Sustainable fatty salmon sashimi (5 slices)

Hamachi ハマチ — 1500
Yellowtail sashimi (5 slices)

Shime Saba 〆鯖 — 900
Vinegared mackerel sashimi (8 slices)

Ika 烏賊 — 1100
Squid sashimi (60g)

Ikura いくら — 1450
Briny salmon roe served fresh (30g)

GRILLED DISHES 焼物

Salmon Yaki — 1200
サーモン塩焼きまたは照り焼き
Grilled salmon choice of salt or teriyaki

Salmon Harami Shioyaki and Teriyaki — 900
サーモン腹身 塩焼きと照り焼き 盛り合せ
Assorted grilled salmon belly with both salt and teriyaki flavors

Hamachi Kama Yaki ハマチカマ焼き — 1800
Assorted grilled hamachi collar with both salt and teriyaki flavors

Gindara Saikyo 銀鱈西京焼き — 1650
Grilled black cod marinated in saikyo miso sauce

Unagi Kabayaki 鰻蒲焼き — 2800
Grilled eel glazed with sweet kabayaki sauce

Hotategai Butter Soy Sauce Yaki — 1300
帆立貝バター醤油焼き
Grilled scallops drizzled with butter soy sauce

Wagyu Beef Tobanyaki (130 g) — 4800
和牛陶板焼き (130 g)
Grilled wagyu beef on a ceramic plate with beef stock savory sauce

Chicken Teriyaki 鶏照り焼き — 900
Juicy grilled chicken glazed with teriyaki sauce

Signature Dish

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。

Deep-Fried Dishes 揚げ物

Tempura Moriawase 1600
天麩羅盛り合わせ
Assorted 8 kinds of crispy tempura

Ebi Tempura 海老天婦羅 2000
Six pieces of deep-fried prawns,
light and crispy tempura

Ebi Kobashira Kakiage 850
海老と小柱のかき揚げ
Crispy and flavorful shrimp and scallop fritters

Yasai Tempura Moriawase 1200
野菜天婦羅盛り合せ
Assorted 10 kinds of vegetable tempura

Tori Karaage 鳥から揚げ 900
Juicy deep-fried chicken, seasoned to perfection

Simmered Dishes 煮物

Yasai Takiawase 野菜炊き合わせ 1600
Assorted seasonal vegetables, simmered
with a light broth

Gindara Nitsuke 銀鱈煮付け 1900
Simmered black cod with taro, spinach, and leeks

Tai Kabuto Ni 鯛かぶと煮 1600
Richly flavored simmered sea bream head

Kurobuta Kakuni 黒豚角煮 1100
Braised pork belly in Yamazato's original sauce,
served with vegetables

Wagyu Beef Sukiyaki 和牛すき焼き 4500
Thinly sliced wagyu beef simmered
in a sweet sukiyaki sauce



Tai Kabuto Ni

Signature Dish

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。

NOODLE DISH　麺類

Zaru Soba ざるそば 850
Cold buckwheat noodles served with dipping sauce

Zaru Udon ざるうどん 850
Cold udon noodles served with dipping sauce

Tempura Soba 天婦羅蕎麦 温または冷やし 1300
Soba noodles with assorted tempura,
served cold or hot

Tempura Udon 天婦羅うどん 温または冷やし 1300
Udon noodles with assorted tempura,
served cold or hot

Tori Karaage Soba 鶏唐揚げそば 冷やしまたは温 1200
Soba noodles with crispy deep-fried chicken,
served cold or hot

Tori Karaage Udon 鶏唐揚げうどん 冷やしまたは温 1200
Udon noodles with crispy deep-fried chicken,
served cold or hot

Niku Soba or Udon 肉そばまたはうどん(温) 1300
Soba or udon with tender pork, served hot

RICE DISH 食事

Unagi Hitsumabushi 鰻ひつまぶし 2100
Grilled eel on steamed rice,
with traditional condiments and dashi broth soup

Zousui 雑炊 鶏または野菜または蟹 850
Japanese porridge with a choice of chicken,
vegetables, or crab

Onigiri おにぎり 600
梅または海苔または塩昆布または鮭、味噌汁付き
Rice in dashi broth with your choice of topping from plum, seaweed, salted kelp or salmon with miso soup.

Ochazuke お茶漬け 600
梅または海苔または塩昆布または鮭
Rice in dashi broth with your choice of topping from plum, seaweed, salted kelp or salmon

Gohan 白ご飯 350
Japanese steamed rice

DESSERT　甘味

Wasabi Pudding 山葵プリン 500
Creamy pudding with a subtle wasabi taste

Kudzu Starch Noodle 葛切り 500
Chilled kudzu noodles served with sweet syrup

Matcha Warabi Mochi (Bracken Starch Mochi) 650
抹茶わらび餅
Soft bracken starch mochi topped with matcha powder and served with black sugar syrup

Iced Cream of the Day 本日のアイスクリーム 350
Seasonal ice cream selection

Assorted seasonal fruits 季節のフルーツ盛り合せ 500
Fresh seasonal fruits, elegantly presented


Matcha Warabi Mochi
(Bracken Starch Mochi)

Signature Dish

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。

LUNCH MENU　ランチ御膳

Available daily from 11:30 AM to 2:30 PM.
ランチ御膳のご注文は11:30から14:30まで承ります。

Nigiri Sushi Gozen 握り寿司御膳  3000
8 kinds of nigiri sushi, steamed egg custard, grilled tofu,
miso soup, and seasonal fruits

Tokusen Wagyu Gozen　特選和牛御膳 3500
Fried tofu, Two kinds sashimi, Chawan mushi, Assorted Tempura, Japanese steamed rice,
miso soup, pickles and seasonal fruits with a Main dish choice of Mini Shabu-shabu
or Mini Tobanyaki.

Tempura Gozen 天麩羅御膳 2500
Assorted tempura, grilled tofu, appetizer, rice, miso soup, pickles, and fruits

Gyunabe Gozen 牛鍋御膳 2800
Simmered beef with vegetables, egg custard, grilled fish, rice, miso soup, and pickles

DON BURI SET

The donburi set includes miso soup, Japanese pickles ,choice of cold soba or udon noodles and seasonal fruits
丼ぶりセットには味噌汁、漬物、冷やし蕎麦またはうどん、季節のフルーツがつきます。

Salmon Steak Don サーモンステーキ丼 1500
Salmon steak rice bowl with with miso soup, pickles, and choice of cold soba or udon

Katsudon かつ丼 1500
Breaded pork cutlet and egg rice bowl with miso soup, pickles,
and choice of cold soba or udon

Signature Dish

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。

TEPPANYAKI SELECTIONS

Teppan à la Carte

Lobster 250g 3300
Herb steamed live lobster served with Saikyo miso sauce (250g)
活けオマール海老のハーブ蒸し(250g) 西京味噌ソース

Seasonal Fish 1200
日本の季節の魚

Foie Gras 50g 2000
Pan-seared foie gras served with red wine and mirin sauce
フォアグラのポワレ(50g) 赤ワインとみりんのソース

Wagyu Beef Sirloin 140g 5850
和牛サーロイン 140g

Wagyu Beef Tenderloin 100g 6500
和牛テンダーロイン 100g

Yasai Itame 900
Stir-fried vegetables with fragrant bonito flakes
かつお節香る野菜炒め

Garlic Rice 350
Teppan-fried Japanese rice with garlic, egg and soy sauce
ガーリックライス

Signature Dish

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。

PREMIUM A5 WAGYU KAISEKI
プレミアム A5 和牛会席
by Chef Keiichiro Fujino

ZENSAI 前菜

Assorted Seasonal Appetizers

季節の前菜盛り合わせ

MUSHIMONO 蒸し物

Dobinmushi with shrimp, chicken, white fish, ginkgo nuts, shimeji mushrooms, and mizuna greens

特製土瓶蒸し 海老、鶏、白身魚、銀杏、しめじ、水菜

OTSUKURI お造り

Seasonal sashimi served with soy sauce, wasabi, and lemon

旬のお造り 醤油、山葵、レモン添え

SHIIZAKANA 強肴

Choice of:

A5 Wagyu Sirloin Tobanyaki served with seasonal vegetables and Yamazato special sauce

A5 和牛サーロイン鉄板焼き 季節野菜添え 特製ソース

or

A5 Wagyu Sirloin Sukiyaki served with seasonal vegetables and tamago-dare (raw egg dip)

A5 和牛サーロインすき焼き 季節野菜添え 卵だれ

SHOKUJI 御食事

Assorted tempura over chirashi-style sushi rice served with condiments and clear seasoned dashi broth

天ぷらちらし寿司 薬味添え お出汁

KANMI 甘味

Assorted seasonal fruits served with a choice of:

Homemade wasabi pudding

Matcha warabi mochi

Today's ice cream

季節の果物盛り合わせ 下記より一品お選びください

自家製わさびプリン

抹茶わらび餅

本日のアイスクリーム

8000

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。

ISHIYAKI HOT POT SET
石焼鍋御膳
by Chef Keiichiro Fujino

ZENSAI 前菜

Appetizer of the day

本日の突出し

ISHIYAKI 石焼き

Wagyu Sirloin accompanied by seasonal vegetables, yakumi, and sesame ponzu

和牛サーロイン

季節野菜、薬味、胡麻ぽん酢を添えて

GOHAN 御飯

Mixed rice cooked in a traditional pot with seasonal vegetables,

mushrooms, meats and Japanese pickles

季節野菜、きのこ、肉類を合わせた

釜五目御飯

香の物付き

KANMI 甘味

Ice cream and seasonal fruits

アイスクリームと季節のフルーツ

4500

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。

WAGYU BEEF SUKIYAKI KAISEKI
和牛すき焼会席

ZENSAI　前菜

Appetizer of the day

本日の突出し

SASHIMI　御造り

Three kinds of sashimi

御造り 3種

NIMONO　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

KANMI　甘味

Ice cream and seasonal fruits

アイスクリームと季節のフルーツ

6800

Signature Dish

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。

WAGYU BEEF TOBANYAKI KAISEKI
和牛陶板焼会席

ZENSAI　前菜

Appetizer of the day

本日の突出し

SASHIMI　御造り

Three kinds of sashimi

御造り 3種

YAKIMOMNO　焼物

Grilled Wagyu beef on a ceramic plate

和牛の陶板焼き

SHOKUJI　御食事

Japanese rice, miso soup, Japanese pickles

御飯　味噌汁　香の物

KANMI　甘味

Ice cream and seasonal fruits

アイスクリームと季節のフルーツ

6800

Signature Dish

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。