

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

YAMAZATO KAISEKI CHUUSHUU

山里懐石 仲秋

AVAILABLE FROM SEPTEMBER 1-30, 2024

2024年9月1-30日

Available for dinner

7,500

前菜 *Appetizer*

秋胡麻豆腐 雲丹 亀甲あん 山葵

しめじ 菊花 蓮草 いくら とんぶり浸し 柚子

Goma tofu with sea urchin, glaze sauce, and wasabi

Shimeji mushroom with chrysanthemum, spinach, ikura, tonburi and yuzu

御吸物 *Soup*

蟹爪黄味煮 吉野仕立て

翡翠茄子 子芋 舞茸 インゲン 木の芽 露生姜

Egg yolk simmered crab claw, eggplant, taro, maitake mushroom, green beans, tree bud and ginger extract

御造り *Sashimi*

旬の鮮魚四種盛合せ 妻いろいろ 醤油 山葵 酢橘

Assorted four kinds of seasonal sashimi served with soy sauce, wasabi and sudachi

強肴八寸 *Shiizakana*

子持鮎柚庵焼き 穴子炙り粽寿司 錦卵 枝豆

佐賀和牛A4サーロインスモーク杉板焼き 揚銀杏 丸十レモン煮 蓮根甘酢 ハジカミ

Yuanan grilled ayu(sweetfish), seared eel chimaki sushi, nishikitamago, edamame

Sugiita smoked grilled Saga Wagyu A4 Sirloin beef, deep fried ginkgo nut simmered sweet potato,

pickled lotus root and pickled gingerroot

煮物 *Simmered Dish*

鱧 鱧の子 柳川鍋

椎茸 水菜 筍 粉山椒

Hamo (pike conger) and hamonoko (pike conger roe) yanagawa nabe

Shiitake mushroom, mizuna, bamboo shoot and Japanese pepper powder

御食事 *Shokuji*

芝海老と小柱のかき揚げ天丼

香の物 赤出汁

Shrimp and scallop kakiage rice bowl

Served with Japanese pickles and miso soup

甘味 *Dessert*

月見餅 小倉あん くこの実 抹茶アイスクリーム

季節のフルーツ盛合せ

Tsukimi mochi with sweet red beans, wolfberry, and matcha ice cream, assorted seasonal 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上げます。

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。