

和らぎ *Yawaragi*

À La Carte

Sunday dinner to Thursday dinner

日曜日から木曜日のディナータイムのみご提供。



Hotel Okura
M A N I L A
NEWPORT WORLD RESORTS

2 Portwood Street, Newport City, Pasay City 1309, Metro Manila, Philippines

T: +63 2 5318 2888



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。



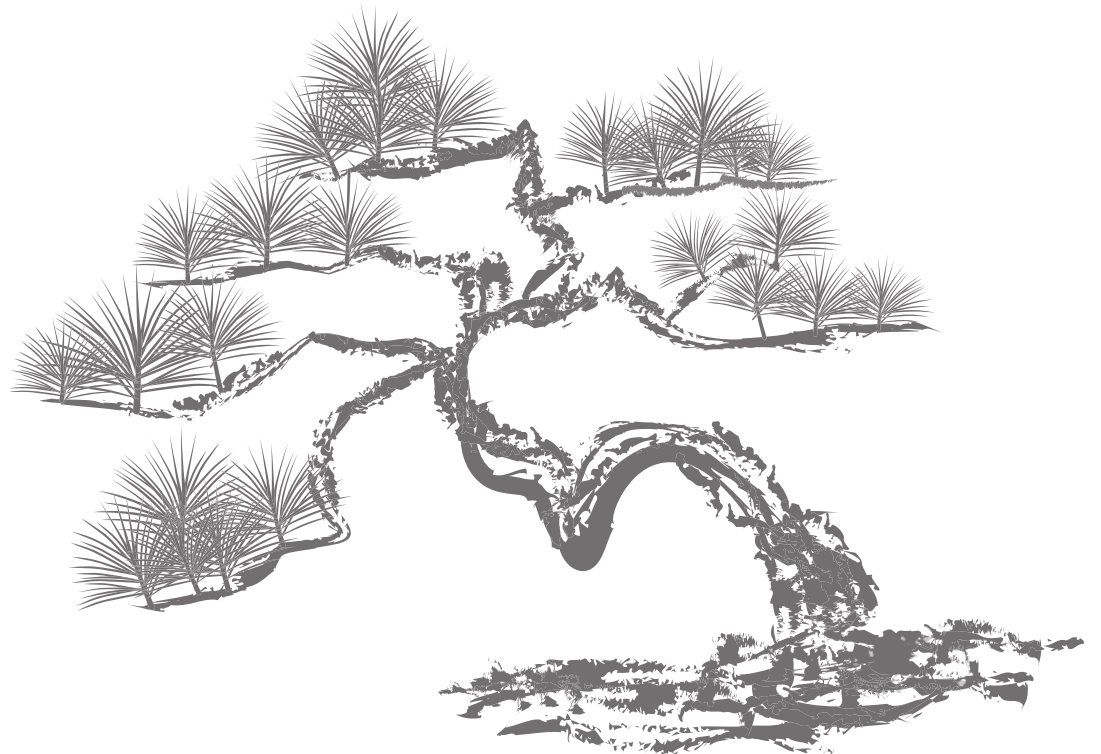
和らぎ

The Spirit of Yawaragi

Yawaragi 和らぎ is a verb which means “to be completely at ease”.

From the very beginning, we believe in doing everything with the spirit of “Wa” – the Japanese word for harmony. At Yawaragi, our guests will experience the feeling of serenity.

Yawaragi food tells a *story of harmony* through its creative use of ingredients, shaping the dining experience into something both enjoyable and eye-opening. With the right blend of *Japanese and local flavors*, our talented chef will produce dishes that are traditional and authentic or *inspired, fusion-focused* take on asian cuisine – or anywhere in between. *Beyond the margins of Japanese cuisine!*



ROBATAYAKI 炉端焼き

Wagyu A5 和牛A5

A5 Japanese beef grilled with Himalayan salt and pink peppercorn

Served with 3 kinds of dipping sauce

和牛A5のグリル ヒマラヤソルトとピンクペッパーコーン

三種のソースで

Choice of:

以下よりお選びください

Sirloin サーロイン

6,500

Tenderloin ファイル

7,000

Prime Rib Eye Steak プライムリブアイステーキ

3,900

USDA Herbed Prime Rib eye grilled with Maldon salt. Served with Red demi-glace

ハーブ香るプライムリブアイのマルドンソルトグリル 赤ワイン風デミグラスソース



Wagyu A5
和牛A5

APPETIZER 前菜

Hotate Motoyaki 帆立もと焼き

465

Pan seared U.S. Scallops topped with Yawaragi's original aburi miso sauce
U.S. 産帆立 和らぎ特製炙り味噌ソース

Kaki Motoyaki 牡蠣もと焼き

550

Pan seared Japanese oyster topped with Yawaragi's original aburi miso sauce
日本産牡蠣 和らぎ特製炙り味噌ソース

Grilled Bacon And Togarashi Chicken チキンのベーコン巻き 唐辛子風味

450

Sous vide Japanese 7 spice chili chicken and Canadian bacon wrapped bites
チキンのスーヴィッド 七味スパイス カナディアンベーコン巻き

Satsuma Imo Tempura And Prosciutto De Parma

950

薩摩芋の天婦羅 パルマ産プロシュート

Thinly sliced Japanese sweet potato tempura wrapped with Prosciutto de Parma
日本産薩摩芋の天婦羅 パルマ産プロシュート巻き



Grilled Bacon And Togarashi Chicken
チキンのベーコン巻き 唐辛子風味

SASHIMI 御造り

Hamachi Tiradito はまちのティラディート

1,500

Yawaragi's Peruvian inspired thinly sliced yellowtail

和らぎ特製 ヘルー風はまちの薄造り

Salmon サーモン



1,250

Sustainable salmon

サーモン (サステイナブル)

MODERN FUSION ROLLS モダンフュージョンロール

Yawaragi Signature Maki



1,635

和らぎシグネチャー巻き

King prawn tempura, tamago, cucumber, and crabstick roll topped with broiled fresh water eel and lightly broiled salmon in leeks and white miso sauce

海老天婦羅 玉子焼き 胡瓜

蟹蒲鉾 鰻 サーモン 葱 白味噌ソース

Spicy Tuna and Salmon Maki



850

スパイシーツナ&サーモン巻き

Tuna and salmon tartare, spring onion, onion leeks, gochujang, shichimi togarashi and Japanese mayonnaise roll

鮪とサーモンのタルタル 葱 長葱

コチュジャン 七味唐辛子 マヨネーズ

Tempura Temaki



400

天ぷら手巻きロール

Black tiger prawn tempura, tamago, cucumber, crab stick, flying fish roe and Japanese mayonnaise hand roll

海老天ぷら 玉子 胡瓜 クラブスティック

とびこ マヨネーズ

Spicy Soft-Shell Temaki

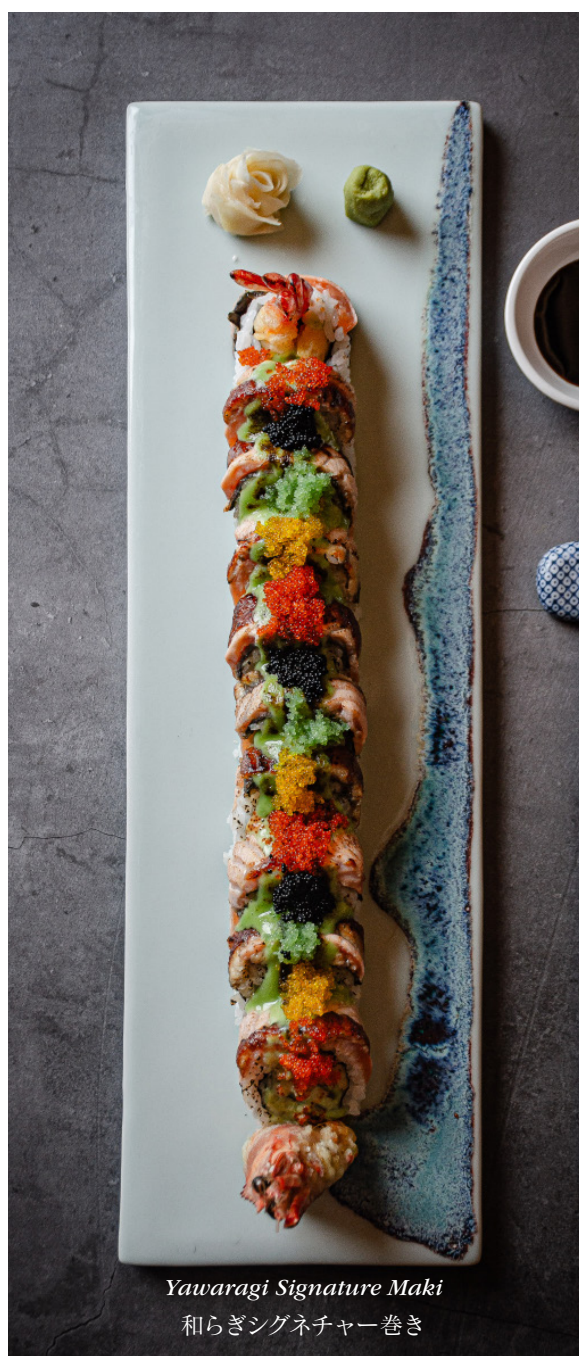


400

天ぷら手巻きロール

Deep-fried soft-shell crab, tamago and cucumber roll drizzled with Japanese chili mayonnaise hand roll

蟹 玉子焼き 胡瓜 チリマヨネーズソース



Yawaragi Signature Maki

和らぎシグネチャー巻き

SALAD サラダ

Kani Salad 蟹サラダ



440

Crabstick, cucumber, Japanese mayonnaise, and flying fish roe
蟹蒲鉾と胡瓜、とびこのマヨネーズ風味のサラダ

Chicken And Pomelo Salad with Aceto Balsamico Vinaigrette



550

チキンとポメロのサラダ アチェートバルサミコヴィネグレット添え
Grilled pink peppered chicken, mixed greens and pomelo salad with balsamic vinaigrette
ピンクペッパー風味のグリルドチキン ミックスグリーンとポメロのサラダ
バルサミコヴィネグレット添え

Crunchy Spicy Tuna Salad in Roasted Goma Dressing



490

クランチースパイシーツナサラダ 胡麻ドレッシング
Spicy tuna tartare and mixed greens salad in roasted sesame dressing
スパイシーツナタルタルとミックスグリーンサラダ 胡麻ドレッシング

SOUP 椀物

Seasonal Soup Of The Day 本日の季節スープ

400

Made from the finest seasonal local produce of Cordillera Mountain
フィリピン産ローカル食材で仕上げた季節のスープ

AGEMONO 揚げ物

Ebi And Ika Kakiage 海老と烏賊のかき揚げ

1,000

Prawn, squid and mixed vegetable Tempura
海老と烏賊、季節野菜のかき揚げ

Ebi Tempura 海老天婦羅



1,490

Five (5) pieces of Black tiger prawns
海老天婦羅五本

Kurobuta Tonkatsu 黒豚とんかつ



1,500

Locally sourced Berkshire Pork cutlet
ポークカツレツ

Kurobuta Tonkatsu

黒豚とんかつ



Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
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.

MAIN COURSE メインコース

A combination of authentic and modern interpretations of Japanese cuisine

Chicken Roulade チキンロール



1,450

By Chef Rexander Aspiras (Silver medal – 2024 Philippine Culinary Cup)

シェフ レクサンダー・アスピラス(Philippine Culinary Cup 2024 銀賞)

Chicken, Bacon, Asparagus, Spinach and Pimiento Roulade with Lemone Burrata,

Edamame Creamy Risotto, and Mushroom Sauce.

チキン、ベーコン、アスパラガス、ほうれん草、ピミエント、ブッラータ、

枝豆のクリームリゾット、マッシュルームソース

Lamb Rack ラムラック

1,750

By Chef Rexander Aspiras (Bronze medal – 2024 Philippine Culinary Cup)

シェフ レクサンダー・アスピラス(Philippine Culinary Cup 2024銅賞)

Crusted Lamb with Creamy Polenta, Vegetables and Orange Redwine Sauce.

ラム肉、クリーミーポレンタ、季節野菜、オレンジレッドワインソース

Yawaragi Signature Chilean Seabass With Korean Radish Sauce

1,950

和らぎ特製 チリ産シーバスのコリアンラディッシュソース

Deep fried Chilean seabass with Yawaragi's signature Korean radish sauce

チリ産シーバスの揚げ物 和らぎ特製コリアンラディッシュソース添え

Fish And Chips with English Tartar Sauce フィッシュアンドチップス



850

Beer-battered Atlantic cod and house-made French fries served

with classic English tartar sauce

フィッシュアンドチップス イングリッシュタルタルソース添え

Pork Baby Back Ribs In Soda Bbq Sauce ポークベビーバックリブ

1,550

Slow-roasted overnight, tender to the bone baby back ribs, basted perfectly

with Coca-Cola BBQ sauce

ポークベビーバックリブ コカ・コーラBBQソース

Sous Vide Salmon Steak In Negi Tama Miso Sauce



925

サーモンステーキスーヴィッド 葱玉味噌ソース

Pan-seared Sous vide 49°C Salmon steak topped with leeks and white miso sauce

49°Cで火入れしたスーヴィッド サーモンステーキ 葱と白味噌ソース添え

Deep-Fried Soft-Shell Crab フライドソフトシェルクラブ



925

Crispy soft-shell crab with mixed greens salad on the side

クリスピーソフトシェルクラブ ミックスグリーンサラダ添え

Hamachi Kama Shioyaki はまちかま塩焼き



1,550

Grilled yellowtail jaw seasoned with salt

はまちのかまの塩焼き

Wakadori Kuwayaki 若鶏のくわ焼き

450

Japanese fried chicken glazed with sweet and savory ponzu soy garlic sauce

和風フライドチキン ポン酢醤油ガーリックソース



Chicken Roulade チキンロール

By Chef Rexander Aspiras (Silver medal – 2024 Philippine Culinary Cup)

シェフ レクサンダー・アスピラス (Philippine Culinary Cup 2024 銀賞)

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
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.



Stracciatella Cheese and Pasta

ストラッチャテッラチーズのパスタ

By Chef Katrina Paran (Bronze Medal – 2024 Philippine Culinary Cup)

シェフ カトリーナ・パラン(Philippine Culinary Cup 2024 銅賞)

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
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.

PASTA, NOODLES, AND RICE ご飯、麺類
A combination of authentic and modern interpretations of Japanese cuisine

Yawaragi Signature Gyudon 和らぎ特製牛丼 Thinly sliced Australian wagyu with creamy locally sourced dried wild mushrooms and leeks sauce over rice オーストラリア産和牛 ワイルドマッシュルームと葱のクリーミーソース ご飯	1,900
Stracciatella Cheese and Pasta ストラッチャテッラチーズのパスタ By Chef Katrina Paran (Bronze Medal – 2024 Philippine Culinary Cup) シェフ カトリナ・パラン(Philippine Culinary Cup 2024 銅賞) Spaghetti with Prawns and Stracciatella cheese in Togarashi Calabrian clam butter sauce 海老とストラッチャテッラチーズのパスタ 唐辛子とカリブ風貝のソース Choice of regular or whole wheat pasta レギュラーまたはホールウィートパスタ	1,700
Prawn, Mushrooms and Vegetable Pasta 海老ときのこと野菜のパスタ Yawaragi signature Fettuccine pasta with Black tiger prawn, Japanese mushrooms, and seasonal vegetables in savory white wine sauce 和らぎ特製フェットチーネ ブラックタイガー海老、日本のきのこ、 季節の野菜入り白ワインソース	950
Niku 肉うどん または蕎麦 Hot udon or soba noodles with thinly sliced pork or beef. 温かいうどんまたは蕎麦 豚肉または牛肉の薄切り添え	890
Kitsune きつねうどん または蕎麦 Hot udon or soba noodles with deep fried tofu skin 温かいうどんまたは蕎麦 油揚げ添え	790
Yakimeshi 焼き飯 Japanese mixed fried rice 和風ミックスフライドライス	300
Garlic Rice ガーリックライス Garlic, egg, and leeks fried rice にんにく 玉子 長葱入りガーリックライス	300
Gohan ご飯 Steamed Japanese rice 白ご飯	260

SANDWICHES サンドイッチ

Yawaragi Signature Club Sandwich 和らぎ特製クラブサンドイッチ



950

Toasted sourdough loaf bread, roasted chicken teriyaki, crispy Canadian bacon, smoked ham, salad tomato, shredded lettuces, cheddar cheese, Japanese mayonnaise with Yawaragi's signature peach BBQ sauce. Served with Japanese potato salad or potato fries
 サワードウブレッドトースト ローストチキンの照り焼き クリスピーカナディアンベーコン
 スモークハム サラダトマト 千切りレタス チェダーチーズ
 和らぎ特製のピーチバーベキュー&マヨネーズソース
 和風ポテトサラダまたはフライドポテト添え

Okura Signature Pulled Pork Slider オークラシグネチャープルルドポークスライダー



1,150

Slow roasted overnight, tender to the bone, shredded baby back ribs and Gherkins slider with Coca-Cola BBQ sauce. Served with Japanese potato salad or potato fries
 柔らかくローストし細切りにしたベビーバックリブとピクルスのスライダー
 コカ・コーラバーベキューソース 和風ポテトサラダまたはフライドポテト添え

Grilled Wagyu Burger 和牛のグリルバーガー



1,350

Wagyu beef burger seasoned with Fleur de Sel and pink peppercorn, brioche burger bun, grilled bacon, American cheddar, caramelized onion, salad tomato, shredded Iceberg lettuce and Yawaragi's signature peach BBQ sauce. Served with Japanese potato salad or potato fries
 フルール・ド・セルとピンクペッパーコーン風味の和牛 ブリオッシュバーガーパンズ
 グリルベーコン アメリカンチェダーチーズ 玉ねぎのカラメリゼ サラダトマト
 千切りアイスバーグレタス 和らぎ特製ピーチバーベキューソース
 和風ポテトサラダまたはフライドポテト添え

Smoked Salmon Sandwich スモークサーモンサンドウィッチ

975

Cured smoked Norwegian salmon with herbed capers cream cheese, salad tomato, lettuce in Wheat bread. Served with Japanese potato salad or potato fries
 ノルウェー産スモークサーモン ケッパークリームチーズ サラダトマト レタス
 全粒粉ブレッド
 和風ポテトサラダまたはフライドポテト



Smoked Salmon Sandwich
スモークサーモンサンドウィッチ

DESSERTS デザート

- The Terrarium** 「自然」 五感で感じるスペシャルデザート 600
A smoked edible terrarium with layers of chocolate pebbles & soil, cactus matcha cake, genmaicha moss, vanilla foam and floral mist
大地: チョコレート サボテン: 抹茶ケーキ 苔: 玄米茶
ヴァニラフォームとフローラルミスト
- Vegan Black Coconut Sphere** ブラックココナッツスフィア 450
Charred coconut, mango compote, vegan cookie crumble
焦がしココナッツ マンゴーコンポート ヴィーガンクッキーランブル
- Halo-Halo** ハロハロ 425
A traditional Filipino dessert consists of mixed ingredients: nata de coco (coconut jelly), kaong (coconut palm), ube (purple yam), munggo (sweet red bean), jackfruit, leche flan (crème caramel). Topped with a scoop of muscovado ice cream and served with ube barquillo (rolled wafer)
ナタ デ ココ カオン (ココヤシ) ウベ (紫山芋) ムング (小豆) ジャック フルーツ
レチェ フラン (クレーム キャラメル)を取り合わせたフィリピンの伝統的なデザート
マスコバド糖のアイスクリームとロールウェハース添え
- Assorted Mochi** 餅各種 470
A Japanese rice cake with a smooth and creamy filling
Served in three (3) flavors: strawberry, black sesame, and mango
クリーム入り和風餅菓子
3種のフレーバー盛り合わせ: ストロベリー 黒胡麻 マンゴー
- Ice Cream** アイスクリーム 485
Choice of two (2) scoops served with fresh berries in a wafer tuile cone
お好みのアイスクリーム (2種) フレッシュベリー添え ワッフルチュイルコーンとともに
Choose from:
お好みのフレーバーをお選びください
Sugar-Free Dark Chocolate シュガーフリーチョコレート
Matcha 抹茶
Mango Sorbet マンゴーシャーベット
Wasabi 山葵
Salted Egg Cheesecake ソルテッドエッグチーズケーキ

The Terrarium

「自然」五感で感じるスペシャルデザート



Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
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.