

# 和らぎ *Yawaragi*

## ***SUSTAINABLE SET LUNCH***

Hotel Okura Manila support locally sourced food as part of our Sustainability program.  
Main ingredients for the set lunch menu were sourced from our local Farmers.

### ***APPETIZER***

*Choice of salad or soup*

### **SALAD OF THE DAY**

Fresh mixed greens salad from our inhouse hydroponic lettuces with sukang Iloko (cane vinegar) vinaigrette and creamy guinamos (shrimp paste) dressing

### **SOUP OF THE DAY**

Made from the finest seasonal local produce of Cordillera mountains

### ***MAIN COURSE***

*Choice of one main dish*

All main dish served with steamed rice and buttered local seasonal vegetables

### **PAN SEARED GROUPER**

Roxas city Lapu lapu fillet with Beurre Blanc cream sauce  
**1560**

### **GRILLED BLACK TIGER PRAWN**

Bulacan farmed grilled prawns with Sea urchin Bechamel gratin  
**1950**

### **BAKED CHICKEN**

Locally farm raised chicken thigh fillet with Japanese style Honey ginger sauce  
**1250**

### **WAGYU OSSO BUCCO**

Slow braised Bukidnon Wagyu beef shank  
**1550**

### **WAGYU SALPICAO AND WILD MUSHROOM**

Stir fried Bukidnon Wagyu Oyster blade and Benguet wild mushroom  
**2500**

### **KUROBUTA HIREKATSU**

Batangas farmed breaded Berkshire pork tenderloin with Tonkatsu sauce  
**1980**

### **KUROBUTA TONKATSU**

Batangas farmed breaded Berkshire pork loin with Tonkatsu sauce  
**1750**

### ***DESSERT***

**CHOICE OF GELATO OR PAVLOVA**

In partnership with Manila Creamery, a local gelato brand which aim to introduce gelato to Manila by using mostly locally sourced ingredients

### *Available Flavors*

Mango Sorbet  
Salted Egg Cheesecake  
Davao Dark Chocolate

### **MANGO COCONUT PAVLOVA**

Pavlova/Mango Coulis/Fresh Mangoes, Coconut Chantilly, Burnt Coconut Chips

Please note that menus are subject to change due to seasonality and product availability. Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.

Please let us know of any special dietary requirements or allergies, and we will be happy to accommodate you.

# 和らぎ Yawaragi

## サステイナブルランチセット

ホテルオークラマニラは、サステイナビリティプログラムの一環として地元産の食材をサポートしています。  
ランチセットメニューは地元の農家からの食材を中心に使用しています。

### 前菜

サラダまたはスープをお選びください

### 本日のサラダ

ホテル栽培水耕レタスのフレッシュミックスグリーンサラダ サトウキビ酢のヴィネグレットと海老ペーストのクリーミードレッシング

### 本日のスープ

コルディリエーラ山岳地帯の季節の食材を使ったスープ

### メインコース

メインディッシュをお選びください

全てのメインディッシュには白ご飯と季節の地元産野菜のバター炒めが添えられます

### ハタのブルブランソース

ロハス市のラブラブフィレ ブールブランクリームソース

1560

### ブラックタイガーのグリル

ブラカン州産の海老のグリル 雲丹ベシヤメルグラタン

1950

### ベイクドチキン

地元産鶏もも肉の和風ハニージンジャーソース

1250

### 和牛のオツツ・ブーコ

ブキドノン州産和牛すね肉の煮込み

1550

### 和牛のサルピカオとワイルドマッシュルーム

ブキドノン州産和牛ミスジとベンゲット州産のワイルドマッシュルーム

2500

### 黒豚ヒレカツ

バタンガス州産黒豚のヒレカツ トンカツソース

1980

### 黒豚トンカツ

バタンガス州産黒豚のロースカツ トンカツソース

1750

### デザート

お好みのジェラートまたはバヴロヴァ

主に地元産の食材を使用してマニラにジェラートを紹介しているローカルブランド、Manila Creameryとのパートナーシップ

お好みのフレーバーをお選びください

マンゴーソルベ

ソルテッドエッグチーズケーキ

ダバオダークチョコレート

マンゴーココナッツバヴロヴァ

バヴロヴァ マンゴークーリ フレッシュマンゴー ココナッツシャンティイ 焦がしココナッツチップス

Please note that menus are subject to change due to seasonality and product availability. Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.

Please let us know of any special dietary requirements or allergies, and we will be happy to accommodate you.