

和らぎ  
*Yawaragi*

*À La Carte*

Sunday dinner, Monday to Thursday lunch and dinner, Friday lunch



*Hotel Okura*  
M A N I L A  
NEWPORT WORLD RESORTS

2 Portwood Street, Newport World Resorts, Newport City,  
Pasay City 1309, Metro Manila, Philippines  
T: +63 2 5318 2888

 [hotelokuramanila.com](http://hotelokuramanila.com)   @HotelOkuraMNL



**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。



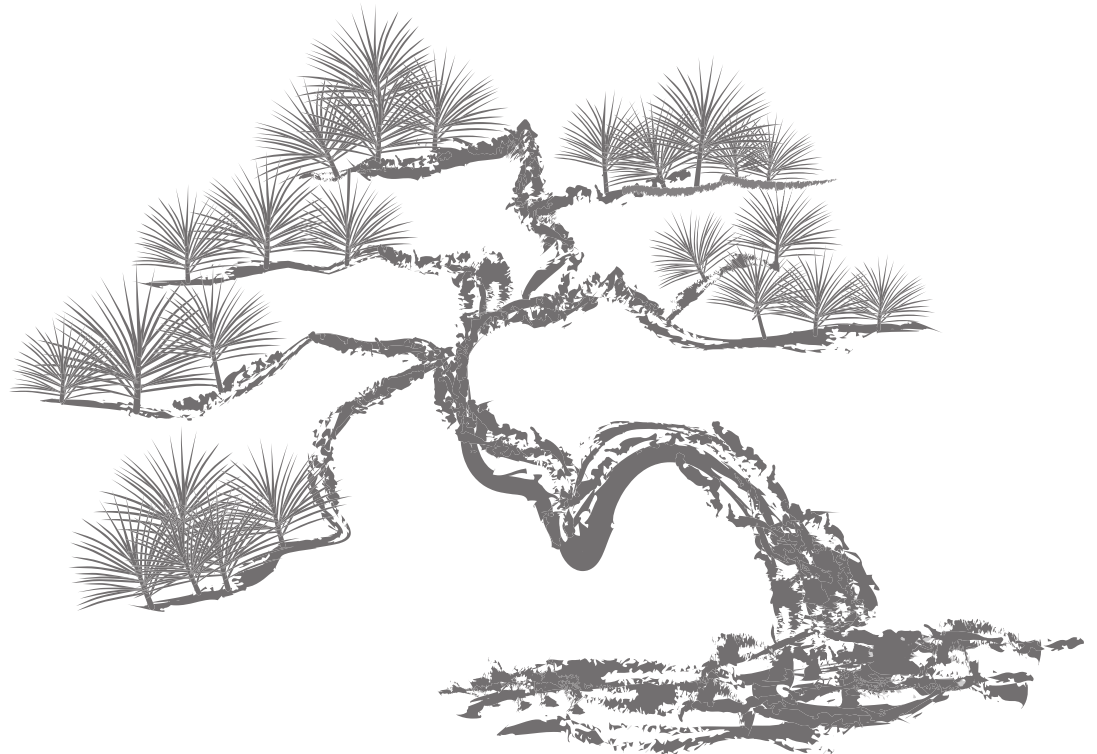
# 和らぎ

## *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!*





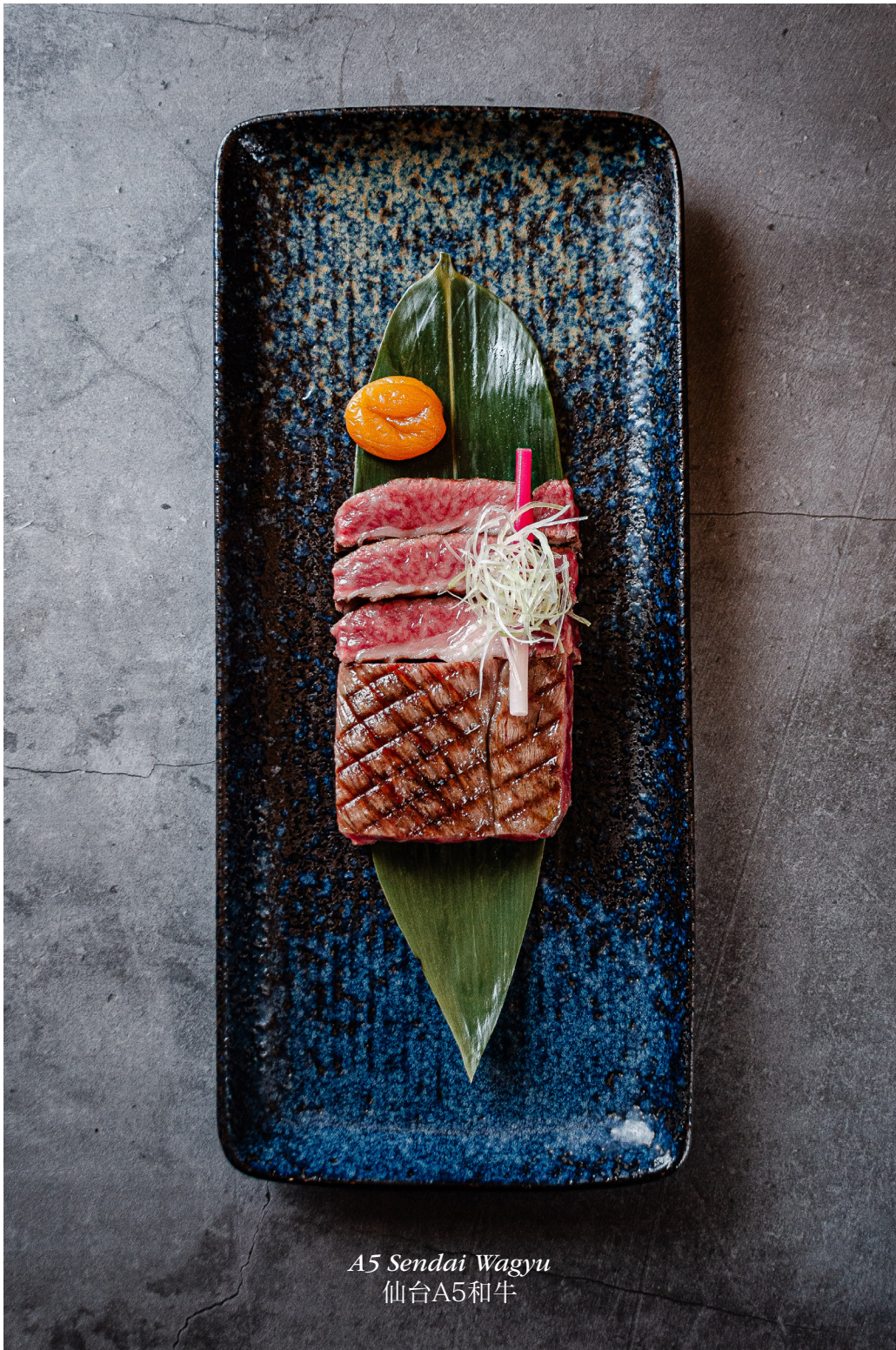
## ROBATAYAKI 炉端焼き

<b>Mentaiko</b> 明太子	400
Lightly grilled spicy pollock roe served with ponzu sauce 炙り明太子 ポン酢添え	
<b>Ankimo</b> 鮫肝	700
Lightly grilled monkfish liver served with ponzu sauce 炙り鮫肝 ポン酢添え	
<b>Nasu Dengaku</b> 茄子田楽 	500
Grilled Japanese eggplant topped with sweet and savory miso glaze 日本の茄子の甘辛味噌焼き	
<b>Karatsuki Hotate</b> 殻付き帆立 	2,300
Grilled Hokkaido scallop on shell. Cooked with lemon soy butter sauce 北海道産帆立のグリル レモン醤油バターソース	
<b>King Ebi</b> キングプrawn	1,300
Grilled king prawns glazed with Miso Hollandaise キングプrawnのグリル 味噌オランダーズソース	
<b>Aji Shioyaki</b> 鰯塩焼き	2,500
Salt grilled fresh whole horse mackerel served with Ponzu sauce and spicy grated radish 鰯の塩焼き ポン酢と紅葉卸し添え	
<b>A5 Sendai Wagyu</b> 仙台A5和牛	
Miyagi prefecture beef sirloin grilled with Himalayan salt and pink peppercorn Served with 3 kinds of dipping sauce 宮城県産和牛サーロインのグリル ヒマラヤソルトとピンクペッパーコーン風味 三種類のソース添え	
Sirloin サーロイン	6,500
Tenderloin ファイル	7,000
<b>Australian Wagyu BMS 9</b> オーストラリア産和牛	
Wagyu and Australian crossbreed wagyu beef grilled with Fleur de sel salt and green peppercorn Served with 3 kinds of dipping sauce オーストラリア産和牛のグリル フルールドセルとグリーンペッパーコーン風味 三種類のソース添え	
Sirloin サーロイン	5,500
Tenderloin ファイル	6,000

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.



*A5 Sendai Wagyu*  
仙台A5和牛

## 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

### *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



*Satsuma Imo Tempura And Prosciutto De Parma*  
薩摩芋の天婦羅 パルマ産プロシュート

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.



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




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  
450



## SASHIMI 御造り



*Hamachi Tiradito*  
はまちのティラディート

- |  |       |
|--|-------|
| <i>Hamachi Tiradito</i> はまちのティラディート  | 1,500 |
| Yawaragi's Peruvian inspired thinly sliced yellowtail<br>和らぎ特製 ペルー風はまちの薄造り                                       |       |
| <i>Maguro</i> 鮪               | 990   |
| Sustainable tuna<br>鮪 (サステイナブル)  |       |
| <i>Salmon</i> サーモン            | 1,015 |
| Sustainable salmon<br>サーモン (サステイナブル)   |       |
| <i>Atsuyaki Tamago</i> 厚焼き玉子  | 730   |
| Japanese rolled egg<br>和風厚焼き玉子   |       |

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.

## 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



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.

## SOUP 椀物

### *Creamy Butternut Squash Soup*

450

バターナッツ南瓜のクリーミースープ

A healthy, sweet, and nutty winter squash soup topped with toasted croutons

ナッツの風味豊かな冬カボチャのスープ クルトン添え

### *Consomme* コンソメ

950

Rich, flavorful, and clear beef soup

濃厚で風味豊かなビーフコンソメ



*Creamy Butternut Squash Soup*  
バターナッツ南瓜のクリーミースープ

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.

## NOODLES 麺類

<b>Niku Udon/Soba</b> 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
<b>Curry Udon</b> カレーうどん Hot udon noodles with thinly sliced pork or beef and vegetables in Japanese curry soup カレーうどん 豚肉または牛肉の薄切りと野菜添え	1,000
<b>Kitsune Udon/Soba</b> 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

## MAIN COURSE メインコース

*A combination of authentic and modern interpretations of Japanese cuisine*

<b>Pork Curry Inspired by Chef Froilan Salido</b> ポークカレー by シェフ フロイラン サリド Chef Froilan Salido's signature dish at the 2023 Philippine Culinary cup as bronze medalist. 2023年度フィリピンキュリナリーカップで銅賞を受賞した フロイラン サリドシェフ特製のポークカレー	1,390
<b>Yawaragi Signature Chilean Seabass With Korean Radish Sauce</b>  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物 和らぎ特製コリアンラディッシュソース添え	1,950
<b>Sous Vide Salmon Steak In Negi Tama Miso Sauce</b>  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	925
<b>Deep-Fried Soft-Shell Crab</b> フライドソフトシェルクラブ   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	925
<b>Hamachi Kama Shioyaki</b> はまちかま塩焼き  Grilled yellowtail jaw seasoned with salt はまちのかまの塩焼き	1,550
<b>Shake Kabuto Shioyaki</b> 鮭かぶと塩焼き  Grilled Salmon head seasoned with Salt 鮭かぶとの塩焼き	1,050

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*

- Kurobuta Pork Tenderloin with Berries-Honey Mustard Sauce*** 1,750  
黒豚テnderロイン ベリーハニーマスタードソース  
Furikake breaded berkshire pork tenderloin in berries honey-mustard sauce  
黒豚テnderロインの薬味風味衣揚げ ベリーハニーマスタードソース
- Veal Sweetbread in Portwine Arima Sansho Jus*** 1,800  
仔牛のスイートブレッド ポートワインと有馬山椒のジュ  
Soft and crispy deep fried veal sweetbread in portwine Japanese pepper jus  
柔らかくもカリカリに揚げた仔牛のスイートブレッド ポートワインと有馬山椒のソース
- 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
- Vegetarian Burger and Tofu*** ベジタリアンバーガーと豆腐  1,550  
Vegetarian burger patty with mixed mushroom sauce and grilled miso glazed tofu  
ベジタリアンバーガーパティ ミックスマッシュルームソース 豆腐の味噌田楽



*Yawaragi Signature Chilean Seabass  
with Korean Radish Sauce*  
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物  
和らぎ特製コリアンラディッシュソース添え  
1,950






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.



*Wakadori Kuwayaki*  
若鶏のくわ焼き

## AGEMONO 揚物

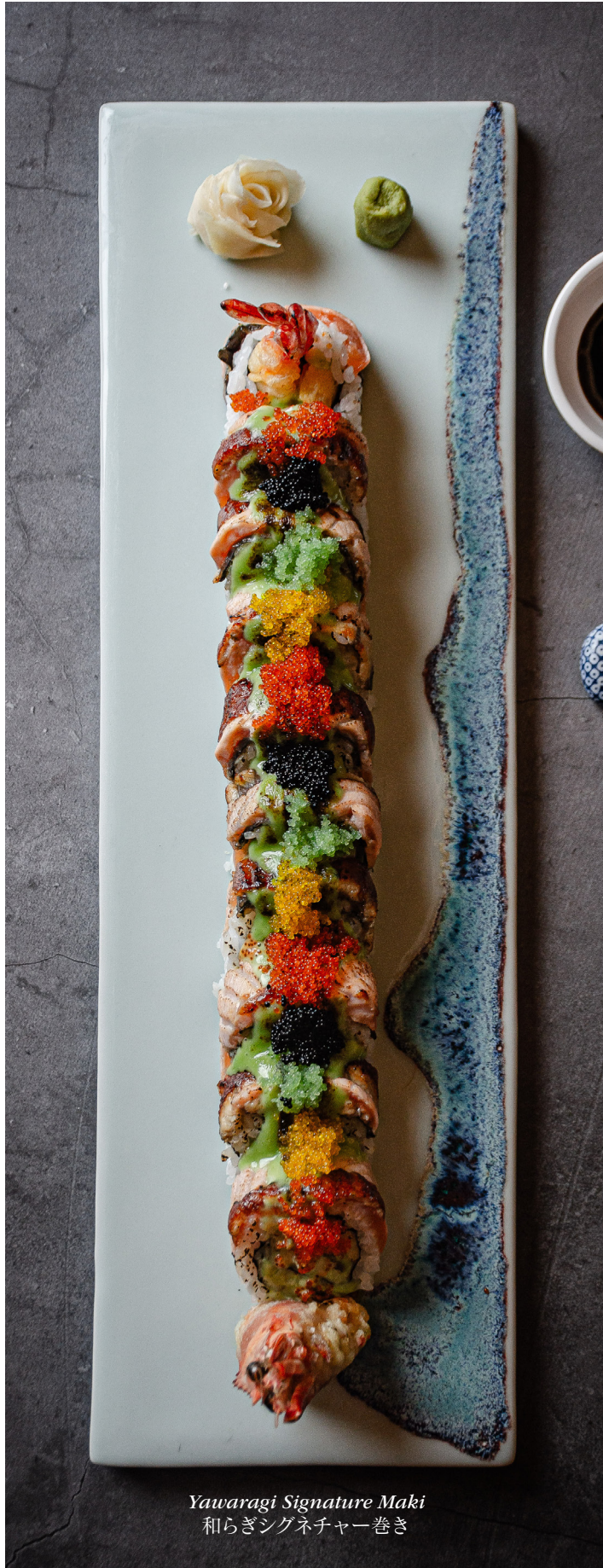
- |  |              |
|--|--------------|
| <p><i>Ebi Tempura</i> 海老天婦羅 </p> <p>Five (5) pieces of Black tiger prawns<br/>海老天婦羅五本</p>   | <p>1,490</p> |
| <p><i>Kisu Tempura</i> 鱈天婦羅  </p> <p>Six (6) pieces of Whiting fish tempura<br/>鱈天婦羅六点</p> | <p>440</p>   |
| <p><i>Kurobuta Tonkatsu</i> 豚カツ </p> <p>Locally sourced Berkshire Pork cutlet<br/>ポークカツレット</p>  | <p>1,500</p> |
| <p><i>Kurobuta Katsu Curry Don</i> カツカレー丼 </p> <p>Locally sourced Berkshire Pork cutlet in Japanese-style curry sauce over rice<br/>黒豚カツカレー丼</p>                              | <p>1,850</p> |

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.

## MODERN FUSION ROLLS モダンフュージョンロール



*Yawaragi Signature Maki*  
和らぎシグネチャー巻き

*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

*Dynamite Maki* ダイナマイト巻き 🍣 🍱 1,150

Black tiger tempura, tamago, cucumber, crab stick, and flying fish roe roll topped with tempura flakes, crabsticks, and mayonnaise. Drizzled with Japanese chili mayonnaise sauce  
海老天婦羅 玉子焼き 胡瓜  
蟹蒲鉾とびこ 揚げ玉 マヨネーズ  
チリマヨネーズ

*Spicy Soft-Shell Crab Maki* 🍣 🍱 🍡 715  
スパイシーソフトシェルクラブ巻き

Deep-fried soft-shell crab, tamago and cucumber roll drizzled with Japanese chili mayo sauce.  
蟹 玉子焼き 胡瓜 チリマヨネーズソース

*Tempura and Aburi Salmon Uni Maki* 1,045  
天婦羅 炙りサーモン雲丹巻き 🍣 🍱

Black tiger prawn tempura, tamago, and cucumber roll topped with torched salmon and sea urchin.  
海老天婦羅 玉子焼き 胡瓜  
炙りサーモン 雲丹

## RICE AND PASTA ご飯、麺類

*A combination of authentic and modern interpretations of Japanese cuisine*



- Japanese Style Pesto and Sundried Tomato Penne Pasta** (🍷) 850  
和風ペストソースとサンドライトマトのペンネ  
A healthy and perfect combination of basil and oba leaves, olive and sesame oil, sundried tomato penne pasta  
バジル 紫蘇 オリーブとごま油 サンドライトマトのペンネ
- Prawn, Mushrooms and Vegetable Fettuccine Pasta with White Wine Sauce** 950  
海老ときのこと野菜のフェットチーネ 白ワインソース  
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
- Yawaragi Signature Gyudon** 和らぎ特製牛丼 1,900  
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
- Yakimeshi** 焼き飯 (🍷) (🌿) 400  
Japanese mixed fried Rice  
和風ミックスフライドライス
- Garlic Rice** ガーリックライス (🍷) 400  
Garlic, egg, and leeks fried rice  
にんにく 玉子 長葱入りガーリックライス
- Goban** ご飯 260  
Steamed Japanese rice  
白ご飯

*Prawn, Mushrooms And Vegetable Fettuccine Pasta with White Wine Sauce*  
海老ときのこと野菜のフェットチーネ 白ワインソース





## 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, amera 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 アメーラトマト 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, amera 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バンズ  
 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 アメーラトマト  
 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








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

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.

## INTERNATIONAL SELECTION インターナショナルセレクション

- 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 
- Salted Egg Seafood** ソルテッドエッグシーフード 1,450  
Seafoods mixed with Asian-style savory and creamy salted egg sauce topped with fresh coriander  
シーフード アジアンスタイルクリーミーソルテッドエッグソース フレッシュコリアンダー  
- Singaporean Chili Lobster** シンガポール風チリロブスター 1,850  
Spiny Lobster tossed in Singaporean style egg thickened sweet and spicy sauce  
伊勢海老のシンガポールスタイル 卵入り甘辛ソース和え  



Singaporean Chili Lobster  
シンガポール風チリロブスター

- 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 Coco Cola bbq sauce  
ポークベビーバックリブ コカ・コーラBBQソース
- Beef Rendang** ビーフレンダン 950  
Caramelized and slow cooked until tender Australian wagyu rump in coconut milk and Indonesian spices topped with fried potato and desiccated coconut  
オーストラリア産和牛ランプのキャラメリゼ ココナッツミルクとインドネシア風スパイス  
フライドポテトとドライココナッツ
- Kung Pao Chicken** クンパオチキン 650  
Sweet, salty, and spicy Chinese stir-fried Chicken breast with cashew nut  
鶏むね肉とカシューナッツの甘辛中華炒め

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.

## DESSERTS デザート

- 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
- 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エハース添え
- 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 ワッフルチュエールコーンとともに  
Choose from:  
お好みのフレーバーをお選びください  
Black Sesame 黒胡麻  
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



**Matcha Tiramisu** 抹茶ティラミス

A creamy mascarpone mousse with rich earthy tea notes  
Layered with white chocolate ganache and lady finger sponge  
抹茶の風味豊かなクリーミーマスカルポーネムース  
ホワイトチョコレートガナッシュとレディーフィンガースポンジ

400

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.