



# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## YAMAZATO OBENTO KAISEKI SEIKA

### 山里御弁当懐石「盛夏」

Available from June 1 to August 31, 2026  
2026年6月1日より8月31日まで、昼食・夕食にてご提供いたします。

#### Zensai 前菜

Cold egg tofu in "Milky way-style" with grilled conger eel, Sea urchin, Salmon roe, Braseniaschreberi,  
Chinese yam, okra, cucumber, and tomato topped with Tanqueray gin jelly

冷製卵地寄せ タンカレー風味ジュレ掛け 鱧炙り、雲丹、いくら、蓴菜、長芋、オクラ、胡瓜、トマト、花穂

#### Otsukuri 御造り

Assorted three kinds sashimi of the day

本日の特選鮮魚 三種盛合せ 妻いろいろ、ポン酢、薬味、レモン

#### Yakimono 焼物

Egg plant with Miso paste (Mallard, Bamboo sprout, Shiitake, Hajikami ginger and leaf bud)

茄子田楽 木のメ味噌ソース 合鴨、筍、椎茸、はじかみ、木の芽

#### Nimono 煮物

Scallops sauteed in butter and soy source with Grilled vegetables

帆立貝 バター醤油焼き、焼き野菜

#### Agemono 揚物

Crispy Tempura of Shrimp and Vegetables

海老と野菜の天婦羅盛合せ、薬味、天出汁、レモン

#### Shokuji 御食事

Chicken Teriyaki Mixed Fried Rice with pickles and Red miso soup

鶏照焼き五目御飯、香の物、赤出汁

#### Kanmi 甘味

Today's ice cream and seasonal fruits

本日のアイスクリーム 季節のフルーツ盛合せ

4000

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。