





YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

TEPPAN KINSHU KAISEKI

鉄板錦秋会席

Available for dinner from September 1 to November 30, 2026

2026年9月1日～11月30日まで

Zensai 前菜

Terrine of Pacific saury and autumn eggplant with salsa verde
秋刀魚と秋茄子のテリーヌ サルサヴェルデソース

Suimono 吸物

Chestnut potage
栗のポタージュ

Sakana Ryori 魚料理

Autumn salmon and mushrooms with hoba miso
秋鮭とキノコの朴葉味噌

Niku Ryori 肉料理

A5 Arita beef clod with salt-cured fresh peppercorns
有田牛A5ランク肩肉 塩漬け生胡椒添え

Shokuji 食事

Choice of clay pot rice with seasoned minced wagyu or steamed white rice, served with miso soup
和牛そぼろ土鍋御飯又は白米飯 お味噌汁

Kanmi デザート

Japanese sweet potato confection with vanilla ice cream
日本のサツマイモのスイートポテト バニラアイス添えて

7500

Elevated Experience

ひと味違うご提案を

Caviar (1g) キャビア(1g)	800
Truffle (1g) トリュフ 1g	650
Today's selection of three nigiri sushi 本日の握り寿司 三種	750
Three kinds sashimi of the day 本日の御造り三種	1200
Sautéed foie gras with red wine and mirin sauce (30g) フォアグラのソテー 赤ワインとみりんのソース(30g)	1500

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。