

山里

YAMAZATO

JAPANESE FINE DINING

OBENTO KINSHU KAISEKI

山里 お弁当会席「錦秋」

Available from September 1 to November 30,2026

2026年9月1日～11月30日まで

Zensai 前菜

Wagyu sirloin salad wrapped in fresh yuba, crab claw steamed in sake,
topped with Tanqueray gin gelée and Green miso sauce
和牛サーロインサラダ仕立て 蟹爪酒蒸し タンカレー風味ジュレ掛け グリーン味噌ソース

Otsukuri 御造り

Chef's selection of three kinds of seasonal sashimi
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

Grilled Spanish mackerel with Miso-yuzu sauce, black vinegar sauce, grilled orange, and grilled vegetables
鰆味噌柚庵焼き 黒酢あん 焼きオレンジ、焼き野菜 酢取茗荷

Nimono 煮物

Premium Japanese braised pork belly with potato sauce and simmered seasonal vegetables
日本産特選豚角煮 ポテトあん 季節野菜炊き合わせ 粒マスタード

Agemono 揚物

Yamazato signature deep-fried crab shell with house sauce and lemon
山里オリジナル蟹甲羅揚げ パプリカ、レモン、特製ソース

Mushimono 蒸物

Yamazato original Chawanmushi with eel (chicken, shrimp, ginkgo nut, shiitake mushroom)
特製鰻茶碗蒸し 水菜あん、粉山椒
(海老、鶏、銀杏、椎茸)

Shokuji 御食事

Chicken teriyaki mixed rice with pickles and red miso soup
鶏照焼き五目御飯、香の物、赤出汁

Kanmi 甘味

Ice cream of the day and seasonal fruits
本日のアイスクリーム 季節のフルーツ盛合せ

4500

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。