

山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

À LA CARTE MENU

*Hotel Okura*  
MANILA

2 Portwood Street (formerly Palm Drive), Newport World Resorts,  
Newport City, Pasay City 1309 Metro Manila, Philippines  
T: +63 2 5318 2888

 [hotelokuramanila.com](http://hotelokuramanila.com)   @HotelOkuraMNL  
*#YamazatoInManila #HotelOkuraManila*

## *History of Yamazato*

### 山里の歴史

Yamazato's history spans more than a half century, beginning with the opening of its first location at Hotel Okura Tokyo in 1962. Over the years, Yamazato has become highly regarded for its authentic Japanese cuisine tailored to international guests.

The first Yamazato restaurant outside Japan opened at Hotel Okura Amsterdam in 1971. The widely-loved venue has brought together Japanese and European culture. In 2002, the restaurant proudly became the first traditional Japanese fine dining restaurant in Europe to earn a Michelin star.

Following Amsterdam, additional Yamazato venues have since opened in Shanghai, Macau, Bangkok, Taipei and now Manila. To continue bringing Japanese hospitality and cuisine overseas, Yamazato plans to unveil more restaurants in new Okura brand properties opening outside Japan.

山里の歴史は1962年にホテルオークラ東京が開業したその場所から始まり、半世紀以上にわたって、国際的なお客様に提供し続けたその本物の和食は、国内外から高く評価されるようになりました。

日本国外における最初の山里レストランは、1971年にホテルオークラアムステルダムで開業しました。その後人々から幅広く愛されてきた山里は、日本とヨーロッパの文化を融合する場となり、2002年にはミシュランの星を獲得したヨーロッパ最初の和食レストランとなりました。

その後アムステルダムに続き、上海、マカオ、バンコク、台北に展開し、そして今日マニラで開業します。日本のおもてなしと本物の和食料理を海外で提供し続けるために、山里は日本国外に新たに展開するホテルオークラブランドの象徴として、これからも多くの山里を開業していく予定です。

## *Yamazato's Name Origin*

### 和食堂「山里」名前の由来

Yamazato 山里 is the combination of 2 Japanese Kanji characters: “yama” 山 which means mountain and “zato” 里 which means village. The mountain village is a classical Japanese landscape that showcases the land's bountiful harvest.

True to its namesake, Michelin-recognized Japanese fine dining restaurant Yamazato highlights the flavors of seasonal ingredients in all its dishes, using only fresh produce and seafood at its prime.

# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## LUNCH MENU

### ランチ御膳

*The lunch menu is available from 11:30 AM to 2:00 PM.*

ランチ御膳のご注文は11:30から14:00まで承ります。

 <b>Yamazato Bento</b> 山里弁当	2,350
Appetizer, small dish, simmered dish, sashimi, steamed dish, fried dish, rice set, and dessert	
<b>Nigiri Sushi Gozen</b> 握り寿司御膳	1,150
8 kinds nigiri sushi, grilled sesame tofu, steamed egg custard, miso soup, small dish of the day, pickles, and seasonal fruits	
<b>Tempura Gozen</b> 天麩羅御膳	1,800
Appetizer, today's special dish, grilled sesame tofu, 8 kinds of assorted tempura, steamed rice, miso soup, pickles, and seasonal fruits	
<b>Gyu Nabe Gozen</b> 牛鍋御膳	2,100
Appetizer, steamed egg custard, simmered beef with vegetables, grilled fish, steamed rice, miso soup, pickles, and seasonal fruits	
<b>Tenjyu</b> 天重	1,200
Assorted tempura on rice, miso soup, and pickles	
<b>Oyako Don</b> 親子丼	950
Simmered chicken with egg on rice, miso soup, and pickles	

### Signature Dish

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.

## APPETIZER

### 前菜 アラカルト

Edamame 枝豆 300  
Boiled green soybeans

Yaki Goma Doufu Kani 焼胡麻豆腐蟹 550  
Chef Mouri's homemade sesame tofu with crab meat

## GRILLED DISHES

### 焼物

- ☞ Tamago Yaki 玉子焼き 350  
Japanese sweet egg omelet
- Dashi Maki 出汁巻 400  
Japanese egg omelet with dashi
- Gindara Saikyo Yaki 銀鱈西京焼き 950  
Grilled black cod with white miso sauce
- Salmon Teriyaki サーモン照り焼き 750  
Grilled salmon with teriyaki sauce
- Chicken Teriyaki 鶏照り焼き 700  
Grilled chicken with teriyaki sauce
- Wagyu Sirloin Tobanyaki (130 g) 3,800  
和牛サーロイン陶板焼き (130 g)  
Wagyu sirloin beef grilled on a ceramic plate



Buta Kakuni 豚角煮

## SIMMERED DISHES

### 煮物

- ☞ Buta Kakuni 豚角煮 750  
Braised pork belly with Yamazato's original sauce; served with taro, spinach, and carrot
- Yasai Takiawase 野菜炊き合わせ 350  
Assorted seasonal vegetables
- Gindara Nitsuke 銀鱈煮付け 1,050  
Simmered black cod with taro, spinach, and leeks
- Wagyu Sukiyaki 和牛すき焼き 2,950  
Simmered Wagyu beef with sukiyaki sauce

## SOUP

### 吸物

- Dobin Mushi 土瓶蒸し 950  
Clear mushroom soup steamed in a tea pot

### ☞ Signature Dish

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.

## DEEP-FRIED DISHES

### 揚げ物

Tori Karaage 鳥から揚げ Deep-fried chicken	550
Tempura Moriawase 天麩羅盛り合わせ Assorted 8 kinds of tempura	900
Goma Doufu Agedashi 胡麻豆腐揚げ出し Deep-fried sesame tofu	600
Ebi Tempura 海老天婦羅 Six (6) pieces of deep-fried tiger prawns	1,050

## NOODLES / RICE DISHES

### 麺類 / 食事

Tempura Soba (Hot) 天麩羅そば(温) Buckwheat noodles with assorted tempura (one shrimp and 3 kinds of vegetables)	850
Niku Udon 豚肉うどん Udon noodles with pork	750
Tori Udon 鳥うどん Udon noodles with chicken	700
Ten Zaru Soba (Cold) 天麩羅そば(冷) Cold buckwheat noodles with assorted tempura (two shrimps and 3 kinds of vegetables)	1,250
Zaru Soba ざるそば Cold buckwheat noodles	600
Yasai Zosui 野菜雑炊 Rice porridge with vegetables	400
Tori Zosui 鳥雑炊 Rice porridge with chicken and egg	550

## NOODLES / RICE DISHES

### 麺類 / 食事

Nori Chazuke 海苔茶漬け Rice with dried seaweed in dashi stock	400
Ume Chazuke 梅茶漬け Rice with pickled dried plum in dashi stock	400
Cold Green Tea Soba 冷やし茶そば Buckwheat noodles with green tea, tofu, scallion, nameko mushroom, and wasabi	650



## SUSHI / SUSHI ROLL

### 寿司 / 巻物

California Roll カリフォルニアロール Roll with cucumber, mango, and flying fish roe	750
Inari Sushi 稲荷寿司 Two pieces of fried tofu bean	300
Futomaki Roll 太巻寿司	800
Chirashi Sushi 散らし鮭	1,000

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.