





YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

VALENTINE'S KAISEKI

バレンタイン会席

Available on February 9 to February 15, 2026 during dinner only
2026年2月9日から2月15日までの期間、ディナータイムのみご利用いただけます。

Zensai 前菜

Sake steamed winter oyster, crab claw, tanqueray gelee,
braided sushi rolls with (shrimp, cucumber, and shiitake mushroom),
duck breast, green onion, pickled myoga ginger with miso sauce
(冬牡蠣酒蒸し 蟹爪 タンカレー風味ジュレ
手綱寿司 (海老、胡瓜、椎茸)
合鴨 葱 酢取り茗荷 酢味噌

Suimono 吸い物

Dobin-mushi served with sudachi citrus
土瓶蒸し 酢橘
(鶏、海老、自身魚、銀杏、しめじ)

Otsukuri 御造り

Tuna and salmon in carpaccio-style with Japanese yam, okra, myoga ginger, sea urchin,
salmon rose served with ponzu sauce and momiji oroshi
鮪とサーモンのカルパッチョ風
(長芋、オクラ、茗荷、雲丹、いくら)
オリーブポン酢 紅葉卸し レモン

Shiizakana 強肴

Steamed turban shell in its shell with bamboo shoots, shiitake mushrooms,
wakame seaweed, mizuna greens served with thrick dashi sauce and sudachi citrus
大さざえの壺蒸し
(筍、椎茸、若布、水菜)
美味あん 酢橘

Choice of meat:

逸品 ※どちらかをチョイス:

Japanese wagyu sirloin sukiyaki served with seasonal vegetables and eggs

和牛サーロインすき焼き 季節野菜 卵

or または

Japanese wagyu sirloin tobanayaki in ceramic grill served with seasonal vegetables

和牛サーロイン陶板焼 季節野菜

Shokuji 御食事

Japanese steamed rice served with japanese pickles and miso soup

白ご飯 香の物 赤出汁

Kanmi 甘味

Strawberry and matcha ice cream and assorted seasonal fruits

苺と抹茶のアイスクリームと季節のフルーツ盛合わせ

8,000

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. 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。