



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

NATSU TEPPAN KAISEKI

日本の夏鉄板焼き会席

Available from June 1 to August 31, 2026

2026年6月1日より8月31日まで・夕食にてご提供いたします。

Zensai 前菜

Seasonal horse mackerel and fruit tomato, served with Tosa vinegar jelly and shiso berries
旬の真鯨とフルーツトマトの土佐酢ジュレかけ しその実添え

Suimono 吸物

Cold Japanese corn soup
日本産とうもろこしの冷製スープ

Sakana Ryori 魚料理

Seasonal young sweetfish wrapped in kataifi, served with plum sauce and Italian parsley sauce
旬の稚鮎のカダイフ焼き 梅肉ソースとイタリアンパセリソース

Niku Ryori 肉料理

Kuroge Wagyu Saga beef rump steak, served with salted fresh green peppercorns and wasabi
黒毛和種佐賀牛ランプステーキ 塩漬け生胡椒とわさび添え

Shokuji 食事

Anago claypot rice or steamed white rice, served with miso soup
穴子土鍋ご飯 又は 白ご飯 味噌汁

Kanmi 甘味

Pineapple piña colada-style ice cream dessert
Assorted seasonal fruits
パイナップルのピニャコラーダ風アイスクリーム仕立て
季節のフルーツ

7500

Elevated Experience

ひと味違うご提案を

Caviar (1g) キャビア(1g)	650
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。