

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

SUSHI MENU

Hotel Okura
MANILA

2 Portwood Street, Newport World Resorts,
Newport City, Pasay City 1309 Metro Manila, Philippines
T: +63 2 5318 2888

 hotelokuramanila.com   @HotelOkuraMNL
#YamazatoInManila #HotelOkuraManila



HELP SAVE OUR PLANET, ONE PLATE AT A TIME

地球環境保全にご協力をお願いいたします

We are thrilled to be part of the *I Love Earth integrated sustainability program* of Newport World Resorts and all the hotel brands within the property, leveraging our combined strengths to make a bigger, positive impact on the planet. One of the pillars of I Love Earth is promoting sustainable culinary practices through healthy and responsible sourcing that prioritizes local products.

ホテルオークラマニラは、統合型リゾート「ニューポートワールドリゾート」のサステナビリティプログラム「I Love Earth」に参加し、リゾート内にあるホテルブランドと協力して地球環境保全に対してより大きな、良い影響をもたらすことを志しています。「I Love Earth」における重要な柱の一つは、サステナブルな食のご提供です。地元の製品を優先した、健康的で責任ある食材調達を行います。

Where you see any of these icons, it indicates the sustainability effort that goes into a particular menu item. メニューに付与されている下記のアイコンは、サステナビリティに対する取り組みを示しています。



Hens that are able to roam around produce eggs that are higher quality, more nutritious, and safer to eat due to lower risk of bacterial infection.

自由に歩き回ることができる環境で育った鶏は、細菌感染のリスクが低く、より高品質で栄養価と安全性の高い卵を産みます。



We buy local coffee, chocolates, fruits, vegetables, and grains to support local producers and lessen the carbon footprint in transportation of these products.

地元のコーヒー、チョコレート、果物、野菜、穀物を購入し、現地の生産者を支援し、これらの製品の輸送における二酸化炭素排出量を削減します。



We choose seafood farmed or fished in ways that minimize harm to the environment, while supporting livelihoods in a fair and responsible manner.

公正かつ責任ある方法で、環境への害を最小限に抑える方法で養殖または漁獲された魚介類を選びます。



We grow our own vegetables in the I Love Earth Urban Farm, an advanced “machine farm” located on site, using 95% less land, water, and fuel generating less waste.

敷地内にある先進的な「機械農場」である I Love Earth Urban Farm にて野菜を栽培しており、土地、水、燃料の使用量を 95% 削減するとともに、廃棄物も 95% 削減しております。



Yamazato's 山里 Name Origin:

the combination
of two
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.



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。

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

SUSHI LUNCH MENU

ランチ寿司御膳

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。



Nigiri Sushi Gozen 握り寿司御膳 2,900

Small dish of the day 小鉢

Chawan Mushi 茶碗蒸し

Assorted eight kinds nigiri sushi with hosomaki and miso soup

握り寿司 八種+細巻き、味噌汁

Fresh fruits フルーツ

Donburi Sushi Gozen 丼ぶり寿司御膳

Small dish of the day 小鉢

Chawan Mushi 茶碗蒸し

Donburi sushi and miso soup 丼ぶり寿司、味噌汁

Fresh fruits フルーツ

Donburi Choice from:

Tuna Donburi 鮪 1,350

Salmon Donburi サーモン 1,400

Assorted Donburi 三種盛合せ 2,300

Salmon, Tuna and Ikura サーモン、鮪、いくら

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.

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

SUSHI DINNER MENU

ディナー寿司御膳

The dinner menu is available from 5:30PM to 8:15PM.
ディナー御膳のご注文は5:30から8:15まで承ります。



Yuki Kaiseki 雪懐石	6,000
Appetizers 前菜	
Four kinds of assorted sashimi 御造り四種	
Shiizakana 強肴	
Ten pieces of nigiri sushi, chawanmushi and miso soup	
寿司 (握り十貫)、茶碗蒸し、味噌汁	
Dessert of the day 甘味	
Tsuki Kaiseki 月懐石	4,100
Appetizers 前菜	
Three kinds of assorted sashimi 御造り三種	
Ten pieces of nigiri sushi, chawanmushi and miso soup	
寿司 (握り十貫)、茶碗蒸し、味噌汁	
Dessert of the day 甘味	

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.

Terms & conditions:

Menu items are subject to existing promotional or government-mandated discounts.

Booking must be made at least one (1) day prior to the date of reservation.

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies upon booking.

Each menu is limited in quantity. Last-minute changes are subject to availability of ingredients and may not be guaranteed.

A prepayment of 50% of the net amount is required to confirm the reservation and preorder of the sushi menu.

Menu content will vary depending on fresh ingredients available.

Cancellation request must be made at least one (1) day from the date of reservation. Failure to arrive will result to no-show and forfeit the deposit.

For confirmed reservation of one (1) day prior to booking date, cancellation will not be honored and prepayment will be forfeited.

