和らぎ
Yawaragi

À La Carte

Sunday dinner, Monday to Thursday lunch and dinner, Friday lunch

日曜日のディナー、月曜日から木曜日迄のランチとディナー、金曜日のランチ

Hotel Okura
MANILA
NEWPORT WORLD RESORTS

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

hotelokuramanila.com @HotelOkuraMNL

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」のサステイ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、サステイ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、サステイ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。

Hotel Okura MANILA NEWPORT WORLD RESORTS
山里 YAMAZATO JAPANESE FINE DINING
空 SORA Rooftop
和らぎ Yawaragi
NEWPORT World RESORTS

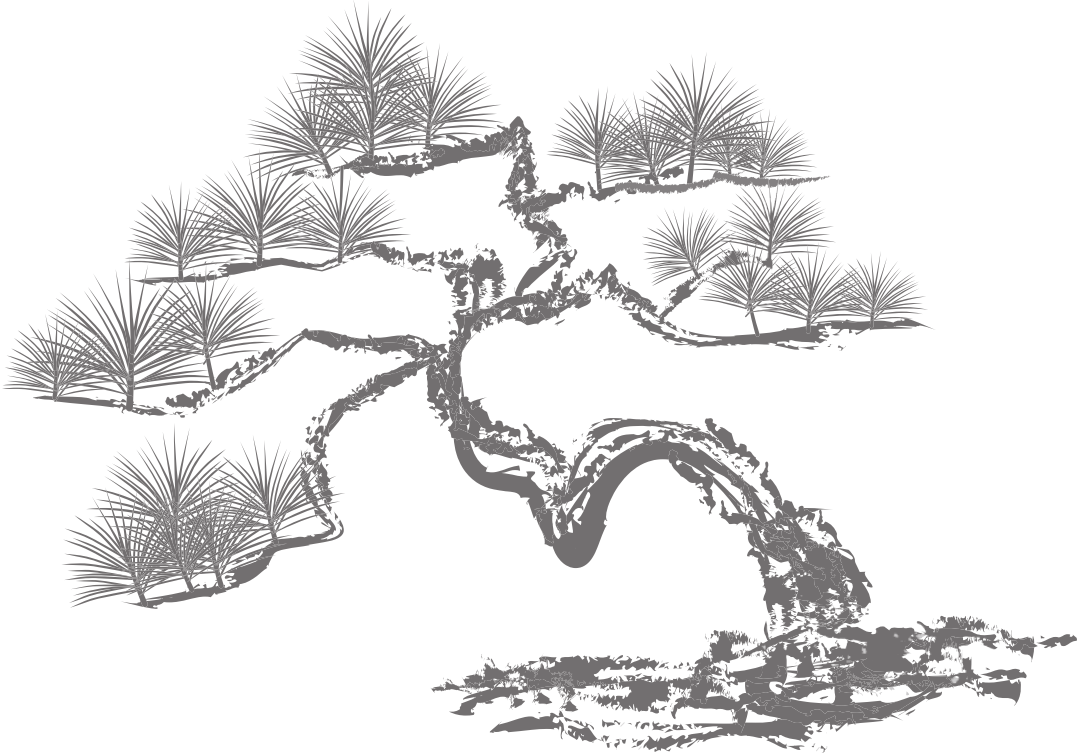
和らぎ

The Spirit of Yawaragi

Yawaragi 和らぎ is a verb which means “to be completely at ease”.

From the very beginning, we believe in doing everything with the spirit of “Wa” – the Japanese word for harmony. At Yawaragi, our guests will experience the feeling of serenity.

Yawaragi food tells a ***story of harmony*** through its creative use of ingredients, shaping the dining experience into something both enjoyable and eye-opening. With the right blend of ***Japanese and local flavors***, our talented chef will produce dishes that are traditional and authentic or ***inspired,***
fusion-focused take on asian cuisine – or anywhere in between.
Beyond the margins of Japanese cuisine!



ROBATAYAKI 炉端焼き

Wagyu A5 和牛A5

A5 Japanese beef grilled with Himalayan salt and pink peppercorn
Served with 3 kinds of dipping sauce
和牛A5のグリル ヒマラヤソルトとピンクペッパーコーン
三種のソースで

Choice of:
以下よりお選びください

Sirloin　サーロイン	6,500
Tenderloin　フィレ	7,000

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

APPETIZER 前菜

Hotate Motoyaki 帆立もと焼き 465
Pan seared U.S. Scallop topped with Yawaragi's original aburi miso sauce
U.S. 産帆立　和らぎ特製炙り味噌ソース

Kaki Motoyaki 牡蠣もと焼き 550
Pan seared Japanese oyster topped with Yawaragi's original aburi miso sauce
日本産牡蠣　和らぎ特製炙り味噌ソース

Grilled Bacon And Togarashi Chicken チキンのベーコン巻き　唐辛子風味 450
Sous vide Japanese 7 spice chili chicken and Canadian bacon wrapped bites
チキンのスーヴィッド　七味スパイス　カナディアンベーコン巻き

Grilled Bacon And Togarashi Chicken
チキンのベーコン巻き　唐辛子風味

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

SASHIMI 御造り

Hamachi Tiradito はまちのティラディート 1,500

Yawaragi's Peruvian inspired thinly sliced yellowtail
和らぎ特製 ペルー風はまちの薄造り

Salmon サーモン 1,300

Sustainable salmon
サーモン (サステイナブル)

SALAD サラダ

Kani Salad 蟹サラダ 440

Crabstick, cucumber, Japanese mayonnaise, and flying fish roe
蟹蒲鉾と胡瓜、とびこのマヨネーズ風味のサラダ

Chicken And Pomelo Salad with Aceto Balsamico Vinaigrette 550

チキンとポメロのサラダ アチェートバルサミコヴィネグレット添え

Grilled pink peppered chicken, mixed greens and pomelo salad with balsamic vinaigrette
ピンクペッパー風味のグリルドチキン ミックスグリーンとポメロのサラダ
バルサミコヴィネグレット添え

SOUP 椀物

Seasonal Soup Of The Day 本日の季節スープ 450

Made from the finest seasonal local produce of Cordillera Mountains
フィリピン産ローカル食材で仕上げた季節のスープ

Edamame And Kabocha Soup 枝豆とかぼちゃのスープ 550

Creamy Soybean and Japanese pumpkin soup
枝豆とかぼちゃのクリーミースープ

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

AGEMONO 揚物

Ebi Tempura 海老天婦羅 1,490

Five (5) pieces of Black tiger prawns

海老天婦羅五本

Kurobuta Tonkatsu 黒豚とんかつ 1,500

Locally sourced Berkshire Pork cutlet

ポークカツレツ

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

MAIN COURSE　メインコース

A combination of authentic and modern interpretations of Japanese cuisine

Yawaragi Signature Chilean Seabass With Korean Radish Sauce 1,950
和らぎ特製 チリ産シーバスのコリアンラディッシュソース
Deep fried Chilean seabass with Yawaragi's signature Korean radish sauce
チリ産シーバスの揚物　和らぎ特製コリアンラディッシュソース添え

Chicken Roulade チキンロール 1,450
By Chef Rexander Aspiras (Silver medal – 2024 Philippine Culinary Cup)
シェフ　レクサンダー・アスピラス(Philippine Culinary Cup 2024 銀賞)
Chicken, Bacon, Asparagus, Spinach and Pimiento Roulade with Lemone Burrata,
Edamame Creamy Risotto, and Mushroom Sauce.
チキン、ベーコン、アスパラガス、ほうれん草、ピミエント、ブッラータ、
枝豆のクリームリゾット、マッシュルームソース

Fish And Chips with English Tartar Sauce フィッシュアンドチップス 850
Beer-battered Atlantic cod and house-made French fries served
with classic English tartar sauce
フィッシュアンドチップス　イングリッシュタルタルソース添え

Pork Baby Back Ribs In Soda Bbq Sauce ポークベビーバックリブ 1,550
Slow-roasted overnight, tender to the bone baby back ribs, basted perfectly
with Coca-Cola BBQ sauce
ポークベビーバックリブ　コカ・コーラBBQソース

Wakadori Kuwayaki 若鶏のくわ焼き 450
Japanese fried chicken glazed with sweet and savory ponzu soy garlic sauce
和風フライドチキン　ポン酢醤油ガーリックソース

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

Stracciatella Cheese and Pasta
ストラッチャテッラチーズのパスタ
By Chef Katrina Paran (Bronze Medal – 2024 Philippine Culinary Cup)
シェフ　カトリーナ・パラン(Philippine Culinary Cup 2024 銅賞)

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

PASTA, NOODLES, AND RICE ご飯、麺類

A combination of authentic and modern interpretations of Japanese cuisine

Yawaragi Signature Gyudon 和らぎ特製牛丼 1,900

Thinly sliced Australian wagyu with creamy locally sourced dried wild mushrooms and leeks sauce over rice

オーストラリア産和牛　ワイルドマッシュルームと葱のクリーミーソース　ご飯

Stracciatella Cheese and Pasta ストラッチャテッラチーズのパスタ 1,700

By Chef Katrina Paran (Bronze Medal – 2024 Philippine Culinary Cup)

シェフ　カトリーナ・パラン(Philippine Culinary Cup 2024 銅賞)

Spaghetti with Prawns and Stracciatella cheese in Togarashi Calabrian clam butter sauce

海老とストラッチャテッラチーズのパスタ 唐辛子とカリブ風貝のソース

Choice of regular or whole wheat pasta

レギュラーまたはホールウィートパスタ

Prawn, Mushrooms and Vegetable Pasta 海老ときのこと野菜のパスタ 950

Yawaragi signature Fettuccine pasta with Black tiger prawn, Japanese mushrooms, and seasonal vegetables in savory white wine sauce

和らぎ特製フェットチーネ　ブラックタイガー海老、日本のきのこ、季節の野菜入り白ワインソース

Kitsune きつねうどん　または蕎麦 790

Hot udon or soba noodles with deep fried tofu skin

温かいうどんまたは蕎麦　油揚げ添え

Yakimeshi 焼き飯 300

Japanese mixed fried rice

和風ミックスフライドライス

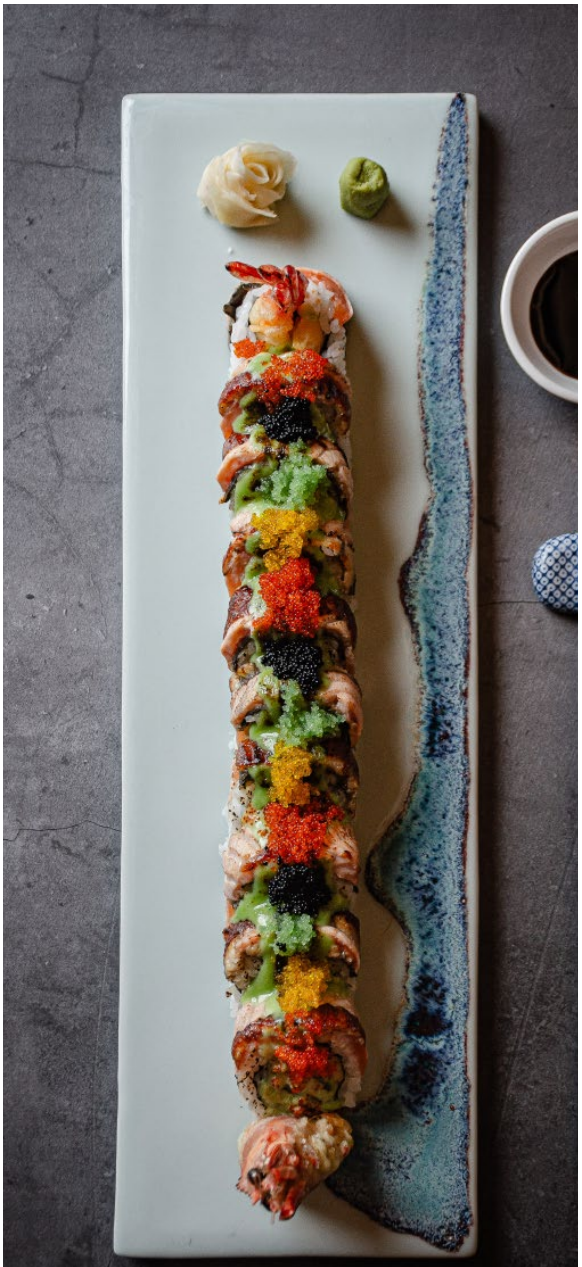
Gohan ご飯 260

Steamed Japanese rice

白ご飯

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

MODERN FUSION ROLLS モダンフュージョンロール



Yawaragi Signature Maki
和らぎシグネチャー巻き

Yawaragi Signature Maki 1,635
和らぎシグネチャー巻き
King prawn tempura, tamago, cucumber, and crabstick roll topped with broiled fresh water eel and lightly broiled salmon in leeks and white miso sauce
海老天婦羅 玉子焼き 胡瓜
蟹蒲鉾 鰻 サーモン 葱 白味噌ソース

Philadelphia Maki フィラデルフィア・ロール 700
Japanese cucumber, tamago and crabstick roll topped with broiled sustainable salmon and Greek yogurt infused Philadelphia cream cheese gratin
日本産きゅうり、玉子、
カニカマの巻物、養殖サーモン、
ギリシャヨーグルト、
フィラデルフィアクリームチーズのグラタン

Spicy Tuna and Salmon Maki 850
スパイシーツナ&サーモン巻き
Tuna and salmon tartare, spring onion, onion leeks, gochujang, shichimi togarashi and Japanese mayonnaise roll
鮪とサーモンのタルタル 葱 長葱
コチュジャン 七味唐辛子 マヨネーズ

Shake Kawa Maki 鮭皮巻き 650
Sustainable crispy salmon skin, tamago, crabstick and Japanese cucumber roll with orange flying fish roe and mayo sriraja panich sauce
養殖サーモンの鮭皮、玉子、カニカマ、
日本産きゅうりの巻物、
とびっことスリラッチャマヨネーズソース

Spicy Soft-Shell Temaki 400
天ぷら手巻きロール
Deep-fried soft-shell crab, tamago and cucumber roll drizzled with Japanese chili mayonnaise hand roll
蟹 玉子焼き 胡瓜 チリマヨネーズソース

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

SANDWICHES サンドイッチ

Yawaragi Signature Club Sandwich 和らぎ特製クラブサンドイッチ 950

Toasted sourdough loaf bread, roasted chicken teriyaki, crispy Canadian bacon, smoked ham, salad tomato, shredded lettuces, cheddar cheese, Japanese mayonnaise with Yawaragi's signature peach BBQ sauce. Served with Japanese potato salad or potato fries

サワードウブレッドトースト　ローストチキンの照り焼き　クリスピーカナディアンベーコン
スモークハム　サラダトマト　千切りレタス　チェダーチーズ
和らぎ特製のピーチバー ベキュー&マヨネーズソース
和風ポテトサラダまたはフライドポテト添え

Grilled Wagyu Burger 和牛のグリルバーガー 1,350

Wagyu beef burger seasoned with Fleur de Sel and pink peppercorn, brioche burger bun, grilled bacon, American cheddar, caramelized onion, salad tomato, shredded Iceberg lettuce and Yawaragi's signature peach BBQ sauce. Served with Japanese potato salad or potato fries

フルール・ド・セルとピンクペッパーコーン風味の和牛　ブリオッシュバーガーバンズ
グリルベーコン　アメリカンチェダーチーズ　玉ねぎのカラメリゼ　サラダトマト
千切りアイスバーグレタス　和らぎ特製ピーチバーベキューソース
和風ポテトサラダまたはフライドポテト添え

Smoked Salmon Sandwich スモークサーモンサンドウィッチ 975

Cured smoked Norwegian salmon with herbed capers cream cheese, salad tomato, lettuce in Wheat bread. Served with Japanese potato salad or potato fries

ノルウェー産スモークサーモン　ケッパークリームチーズ　サラダトマト　レタス
全粒粉ブレッド
和風ポテトサラダまたはフライドポテト

Smoked Salmon Sandwich
スモークサーモンサンドウィッチ

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

DESSERTS デザート

INTERACTIONAL DESSERT
インスパイア デザート

The Terrarium 「自然」 五感で感じるスペシャルデザート 600

A smoked edible terrarium with layers of chocolate pebbles & soil, cactus matcha cake, genmaicha moss, vanilla foam and floral mist

大地：チョコレート サボテン：抹茶ケーキ 苔：玄米茶

ヴァニラフォームとフローラルミスト

Halo-Halo ハロハロ 425

A traditional Filipino dessert consists of mixed ingredients: nata de coco (coconut jelly), kaong (coconut palm), ube (purple yam), munggo (sweet red bean), jackfruit, leche flan (crème caramel). Topped with a scoop of muscovado ice cream and served with ube barquillo (rolled wafer)

ナタ デ ココ　カオン (ココヤシ)　ウベ (紫山芋)　ムング (小豆)　ジャック フルーツ

レチェ フラン (クレーム キャラメル)を取り合わせたフィリピンの伝統的なデザート

マスコバド糖のアイスクリームとロールウエハース添え

Assorted Mochi 餅各種 470

A Japanese rice cake with a smooth and creamy filling

Served in three (3) flavors: strawberry, black sesame, and mango

クリーム入り和風餅菓子

3種のフレーバー盛り合わせ：ストロベリー　黒胡麻　マンゴー

Ice Cream アイスクリーム 485

Choice of two (2) scoops served with fresh berries in a wafer tuile cone

お好みのアイスクリーム (2種) フレッシュベリー添え　ワッフルチュイールコーンとともに

Choose from:

お好みのフレーバーをお選びください

- Sugar-Free Dark Chocolate シュガーフリーチョコレート
- Matcha 抹茶
- Mango Sorbet マンゴーシャーベット
- Wasabi 山葵
- Salted Egg Cheesecake ソルテッドエッグチーズケーキ

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.