

# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## KAISEKI MENU

*Hotel Okura*  
M A N I L A

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.

山里懷石  
九·十月

前菜

月見団子 露生姜 合鴨ロース甲州蒸し 千枚冬瓜 菊花あん

御造り

本鮪中トロ入り季節の御造り四点盛り 妻いろいろ 醬油 山葵 レモン

吸物

海の幸土瓶蒸し

酒肴八

鱈雲丹大葉巻衣揚け炙り〆鰯砧巻き寿司  
法蓮草椎茸菊花いくら浸し鮎昆布巻き黒豆松葉刺し  
丸十レモン煮

燒物

国産牛サーロイン葱味噌焼き  
白髪葱 針唐辛子  
九条葱味噌 大椎茸 銀杏 焼栗 蓮根

煮物

鰻柳川鍋木の芽

食事

鶏五目御飯 香の物 赤出汁

甘昧

フルーツ盛合せ わらび餅

# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## *YAMAZATO KAISEKI* *FOR SEPTEMBER AND OCTOBER 2023*

8,500

*Available for dinner only*

### **Appetizer**

Tsukimi Dango dumplings, steamed braised duck with wine, white gourd and ginger, with chrysanthemum thicken sauce

### **Sashimi**

Bluefin tuna chutoro and seasonal 3 kinds of sashimi served with, soy sauce, wasabi and lemon

### **Soup**

Clear mushroom soup with seasonal seafood steamed in a tea pot

### **Shukou Hassun**

Deep fried pike conger and sea urchin wrapped with oba leaf, broiled vinegared mackerels sushi, nishiki egg, soaked spinach, shiitake mushroom, ikura, ayu fish wrapped with kelp, black beans, simmered sweet potato served with lemon and vinegared myoga

### **Grilled dish**

Grilled F1 sirloin with leek miso sauce, white leek, thin chili, kujo leek miso, big shiitake mushroom, gingko nuts, grilled chestnut, lotus root

### **Simmered dish**

Eel hot pot Yanagawa style served with shimeji mushroom, shiitake mushroom and carrots

### **Shokujii**

Mixed rice topped with chicken teriyaki served with Japanese pickles and miso soup

### **Dessert**

Matcha warabi mochi served with Japanese brown sugar syrup and assorted seasonal fruits

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.