

山里

YAMAZATO

JAPANESE FINE DINING

Tokyo | Amsterdam | Bangkok | Shanghai | Taipei | Manila

TEPPAN MENU

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
#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。



MICHELIN 2026

As part of the Okura Hotels & Resorts group, at *Hotel Okura Manila*, *Yamazato* continues the tradition set by its 1962 Tokyo predecessor, renowned for its devotion to authentic *kaiseki* cuisine, today, *Yamazato* has expanded across the globe, and among the many *Yamazato* restaurants worldwide, ours is one of three ***featured in the 2026 MICHELIN Guide***.

We proudly carry this distinction while expressing the elegance and spirit of *Yamazato* in its own way.



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.



For information regarding the origin of today's Wagyu, please consult our staff

本日の黒毛和牛の産地はスタッフに問い合わせ下さい。

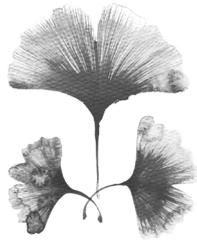
F1 beef is 50% of Wagyu and 50% of Holstein Friesian which is a dairy cattle

F1牛とは50%が和牛、50%が乳牛のホルスタイン種の交雑牛です

Should you prefer an alternative to Wagyu, please notify our staff.

Lamb chops are available as a replacement for the main course

黒毛和牛が苦手な方スタッフにご相談下さい。ラムチョップに変更可能です。



Some menu ingredients may change according to seasonal availability

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances and allergies, as our menu items may contain one or more allergens.

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。

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。

Lunch Teppanyaki Course Menu

ランチ 鉄板焼き コース

The Teppanyaki lunch set is available from 11:30 AM to 2:00 PM only. Advance booking is highly recommended.
鉄板焼きランチセットは午前11時30分から午後2時までのご提供でございます。事前のご予約をお勧めいたします。

Zensai 前菜

Small appetizer of the day or assorted two kinds of sashimi of the day
本日の小鉢又は御造り二種

Yakimono 焼物

Assorted vegetables
焼野菜

Assorted two kinds of grilled seafood
海鮮二点盛り

*Choice Of Main Dish

お好みのメイン料理をお選び下さい

Shokuji 御食事

Garlic rice or steamed rice and miso soup
ガーリックライス又は白ご飯 味噌汁

Kanmi 甘味

Dessert of the day
本日のデザート

Main Dish Selection

Japanese F1 Tenderloin 100g 国産牛F1 tenderloin 100g	5700
Japanese F1 Sirloin 140g 国産牛F1 sirloin 140g	5500
Japanese Kuroge Wagyu Beef A5 Sirloin 140g 黒毛和牛A5 sirloin 140g	6300
Japanese Kuroge Wagyu Beef A5 Tenderloin 100g 黒毛和牛A5 tenderloin 100g	6950
Seafood Lunch Course (including Hotate and Seasonal seafood from Japan) 海鮮ランチコース (日本産のホタテと季節の海鮮)	4000

Elevated Experience

ひと味違うご提案を

Caviar 1g キャビア1g	650
Three kinds of sashimi of the day 本日の御造り三種	1050
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

For guests who are unable to eat beef, we would be delighted to prepare lamb, Japanese chicken, or fish as an alternative. Please feel free to let us know your preference.
牛肉が召し上がれないお客様には、ラム、日本産鶏肉、またはお魚でご用意出来ますので、ご遠慮なくお申し付けください。

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.

Lunch Teppanyaki Gozen

ランチ 鉄板焼き 御膳

The Teppanyaki lunch set is available from 11:30 AM to 2:00 PM only. Advance booking is highly recommended.
鉄板焼きランチセットは午前11時30分から午後2時までのご提供でございます。事前のご予約をお勧めいたします。

Zensai 前菜

Small appetizer of the day or assorted two kinds of sashimi of the day
本日の小鉢又は御造り二種

Yakimono 焼物
Assorted vegetables
焼野菜

**Choice Of Main Dish*
お好みのメイン料理をお選び下さい

Shokuji 御食事
Steamed rice and miso soup
白ご飯と味噌汁

Kanmi 甘味
Dessert of the day
本日のデザート

Main Dish Selection

Kuroge Wagyu Hamburg Steak 150g with vegetables, and grated radish, served with ponzu sauce or Demi glace sauce 黒毛和牛ハンバーグ 150g 大根卸し 野菜 ポン酢 または デミグラスソース	1600
Kuroge Wagyu A4 Ribeye Cap 140g 黒毛和牛A4リブアイキャップ140g	2850
U.S Tenderloin 180g U.Sテンドーロイン180g	2950
Tokushima Awaodori Chicken with Herb 140g 徳島県阿波尾鶏140g ハーブ焼き	2750
Pork Chuck Eye with Shio-Koji Sauce 100g 豚肩ロース100g 塩麴ソース	1800
Seafood Gozen 海鮮御膳	2500

Elevated Experience

ひと味違うご提案を

Caviar 1g キャビア1g	650
Three kinds of sashimi of the day 本日の御造り三種	1050
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

For guests who are unable to eat beef, we would be delighted to prepare lamb, Japanese chicken, or fish as an alternative. Please feel free to let us know your preference.
牛肉が召し上がれないお客様には、ラム、日本産鶏肉、またはお魚でご用意出来ますので、ご遠慮なくお申し付けください。

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.

Teppanyaki Japanese Kuroge Wagyu Beef A5 Kaiseki
鉄板焼き 黒毛和牛A5懐石

Advance booking is highly recommended
事前のご予約をお勧めいたします。

Zensai 前菜
Appetizer of the day
本日の前菜

Otsukuri 御造り
Assorted sashimi of the day
本日の御造り盛合せ

Yakimono 焼物
Grilled lobster with herb
ロブスターの香草焼き

Assorted vegetables 焼野菜
*Choice of main dish
お好みのメイン料理をお選び下さい

Shokuji 御食事
Garlic rice or Japanese steamed rice and miso soup
ガーリックライスまたは白ご飯 味噌汁

Kanmi 甘味
Special dessert of the day
本日のデザート

Main Dish Selection

Japanese Kuroge Wagyu Beef Tenderloin A5 110g 黒毛和牛A5テnderロイン 110g	13500
Japanese Kuroge Wagyu Beef Sirloin A5 150g 黒毛和牛A5サーロイン 150g	11500

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
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

For guests who are unable to eat beef, we would be delighted to prepare lamb, Japanese chicken, or fish as an alternative. Please feel free to let us know your preference.

牛肉が召し上がれないお客様には、ラム、日本産鶏肉、またはお魚でご用意出来ますので、ご遠慮なくお申し付けください。

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.

Teppanyaki Kaiseki

鉄板焼き 懐石

Advance booking is highly recommended.
事前のご予約をお勧めいたします。

Zensai 前菜
Appetizer of the day
本日の前菜

Otsukuri 御造り
Assorted sashimi of the day
本日の御造り盛合せ

Yakimono 焼物
Three kinds of seasonal seafood
季節の海鮮三点盛り

Assorted vegetables 焼野菜
*Choice of main dish
お好みのメイン料理をお選び下さい

Shokuji 御食事
Garlic rice or steamed rice and miso soup
ガーリックライスまたは白ご飯 味噌汁

Kanmi 甘味
Special dessert of the day
本日のデザート

Main Dish Selection

Japanese F1 Beef Tenderloin 110g 日本産F1テンダーロイン 110g	9500
Japanese F1 Beef Sirloin 150g 日本産F1サーロイン 150g	8000
US Beef Tenderloin Kaiseki 180g USテンダーロイン 180g	6000

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
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

For guests who are unable to eat beef, we would be delighted to prepare lamb, Japanese chicken, or fish as an alternative. Please feel free to let us know your preference.

牛肉が召し上がれないお客様には、ラム、日本産鶏肉、またはお魚をご用意出来ますので、ご遠慮なくお申し付けください。

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.

Teppanyaki Seafood Kaiseki

鉄板焼き 海鮮懐石

Advance booking is highly recommended.
事前のご予約をお勧めいたします。

Zensai 前菜
Appetizer of the day
本日の前菜

Otsukuri 御造り
Assorted sashimi of the day
本日の御造り盛合せ

Yakimono 焼物
Four kinds of seasonal seafood
季節の海鮮4種盛り
Abalone 120g
鮑 120g

Assorted vegetables
焼野菜

Shokuji 御食事
Garlic rice or Japanese steamed rice and miso soup
ガーリックライスまたは白ご飯 味噌汁

Kanmi 甘味
Special dessert of the day
本日のデザート

11,000

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
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

For guests who are unable to eat beef, we would be delighted to prepare lamb, Japanese chicken, or fish as an alternative. Please feel free to let us know your preference.

牛肉が召し上がれないお客様には、ラム、日本産鶏肉、またはお魚をご用意出来ますので、ご遠慮なくお申し付けください。

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.

Teppanyaki Japanese Kuroge Wagyu Beef Sirloin A5 Mini Course
鉄板焼き 黒毛和牛A5サーロイン ミニコース

Advance booking is highly recommended.
事前のご予約をお勧めいたします。

Zensai 前菜

Appetizer of the day

本日の前菜

Otsukuri 御造り

Assorted sashimi of the day

本日の御造り盛合せ

Yakimono 焼物

Japanese Kuroge Wagyu Beef Sirloin A5 150g

黒毛和牛A5サーロイン 150g

Yamazato Salad

山里サラダ

Shokuji 御食事

Garlic rice or Japanese steamed rice and miso soup

ガーリックライスまたは白ご飯 味噌汁

Kanmi 甘味

Special dessert of the day

本日のデザート

6,500

For guests who are unable to eat beef, we would be delighted to prepare lamb, Japanese chicken, or fish as an alternative. Please feel free to let us know your preference.
牛肉が召し上がれないお客様には、ラム、日本産鶏肉、またはお魚でご用意出来ますので、ご遠慮なくお申し付けください。

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 teppan 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.