



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

YAMAZATO HANA-FUBUKI OMAKASE

山里 花吹雪おまかせ

Available from April 7 to 30, 2025

Pre-orders must be placed at least one day in advance.

こちらのメニューは、2025年4月7日から30日までご利用いただけます。

前日までに事前注文が必要となります。

10,000

Ikkon 一献

Sakura sparkling
桜花スパークリング

Zensai 前菜

Seasonal stone-grilled dish

Sazae turban shell, bamboo shoot served with tree bud miso sauce

季節の石焼き 大栄螺、新筍、木のメ味噌ソース

Otsukuri 御造り

Assorted seasonal premium sashimi

Served with soy sauce, wasabi and sudachi citrus

旬の特選御造り盛合せ

妻いろいろ 醤油 山葵 酢橘

Shiizakana Hassun 強肴八寸

Seafoods in Japanese dashi jelly, shrimp, scallops, lotus root, shiitake and edamame

Vinegared mackerel, mango, lemon and chive wrapped sushi

Japanese omelet with eel

Kurobuta kakuni in mugwort mochi served with sweet chili sauce

Sweet black beans

Rice paper spring roll with grilled beef salad served with sesame dressing

Pickled ginger root

(小鉢)海の幸煮凍り(海老、小柱、蓮根、椎茸、枝豆)

鰯 マンゴー レモン 浅月の砵巻き寿司

鰻巻卵焼き

黒豚角煮入り春よもぎ餅 スウィートチリソース

黒豆松葉刺し

和牛サラダ生春巻き 胡麻ソース

はじかみ

Konabe 小鍋

Hamaguri clam and wakame clear soup in hot pot served with mizuna and tree bud

蛤と新若布のスープ鍋 水菜 木のメ

Mushimono 蒸物

Steamed Wagyu tenderloin with Sakura fragrance served with sea urchin sauce and wasabi

和牛ヒレ肉の桜香蒸し 雲丹ソース 山葵

Osbokuji 御食事

Spring tempura with Sakura shrimp, white fish and green peas served with tendashi, condiments, matcha salt and lemon

Mini chirashi sushi served with pickled ginger, wasabi, soy sauce and miso soup

桜海老と白魚のかき揚げ 天出汁 薬味 レモン

海鮮ミニちらし寿司 ガリ 山葵 醤油 味噌汁

Kanmi 甘味

Choice of wasabi pudding, matcha bracken starch dumpling, kudzu starch noodle or iced cream

Assorted fruits of the day

山葵プリン 抹茶ワラビ餅 葛切り アイスcreamより好きなもの

本日のフルーツ盛合せ

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。





YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

OHANAMI SPRING OBENTO KAISEKI

お花見 4月御弁当懐石

Available from April 7 to 30, 2025 during Dinner only

2025年4月7日から30日までのディナータイム限定でご提供いたします。

4500

Zensai 前菜

Kurobuta kakuni in mugwort mochi rolled with cherry blossom and leaves, served with chili ponzu sauce
黒豚角煮入り春よもぎ餅 桜花桜葉巻き チリボン酢あん

Three-tier bento 三段弁当

Hassun 八寸

Seafood in Japanese dashi jelly with shrimp, scallops, lotus root, shiitake, and edamame
Vinegared mackerel, mango, lemon, and chive wrapped sushi
Japanese omelet with eel, sakura-shaped wheat gluten, sweet black beans, pickled ginger root, and grilled salmon with Saikyo miso.
(小鉢)海の幸煮凍り(海老、小柱、蓮根、椎茸、枝豆)
メ鯖、マンゴー、レモン、浅月の砵巻き寿司
鰻巻卵焼き 桜麩 黒豆松葉刺し ハジカミ
サーモン西京焼き

Yakimono 焼物

Grilled scallops and bamboo shoots with butter soy sauce, served with shiitake and broccoli
帆立貝と筍のバター醤油焼き 椎茸 ブロッコリー

Nimono 煮物

Rice paper spring roll with grilled beef salad, served with sesame dressing
牛焼肉サラダの春巻 胡麻ドレッシング

Otsukuri 御造り

Assorted three kinds of today's sashimi, served with soy sauce, wasabi, and lemon

本日の特選鮮魚三種盛合せ 妻いろいろ 醤油 山葵 レモン

Agemono 揚げ物

Spring tempura with Sakura shrimp, white fish and green peas served with tendashi, condiments, matcha salt and lemon
桜海老と白魚 ピースの春かき揚げ 天出汁 菜味 抹茶塩 レモン

Oshokuji 御食事

Seasoned steamed rice with grilled chicken teriyaki and chive
Served with Japanese pickles and miso soup
鶏照焼き五目御飯 浅月
香の物 赤出汁

Kanmi 甘味

Ice cream of the day
Assorted seasonal fruits
本日のアイスクリーム
季節のフルーツ盛合せ

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。