





YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## YAMAZATO FESTIVE BENTO

フェスティブ 山里弁当

Available from December 1, 2025 to January 11, 2026, during lunch only

2025年12月1日から2026年1月11日まで、ランチタイムのみご利用いただけます。

< Sashimi Zensai お造り前菜 >

Three kinds of daily recommendation Sashimi

本日のお薦めお造り3種

Chawanmushi 茶碗蒸し

Steamed Chawanmushi-egg custard with shrimp, chicken, ginkgo nut and Shiitake, Yuzu flavor

茶碗蒸し 海老、鶏肉、銀杏、椎茸、柚子

Bento box お弁当

Kuchidori-assorted 口取り

Salad of Mizuna-cress, Shiitake and Kobashira-scallop adductor with Wasabi, flying fish roe

小柱水菜椎茸山葵浸し飛魚子添え

Umami-simmered shrimp

海老芝煮

Grilled salmon, Sakura flavor

鮭桜香焼き

Rolled Sushi of seared mackerel

炙り鯖巻き寿司

Omelet with separate yolk and white

錦玉子

Sweet Kuromame-beans

黒豆松葉

Pickled lotus root and Hajikami-shallot

蓮根甘酢、はじかみ生姜

Sweet simmered apricot

杏子蜜煮

Nimono-vegetables 煮物

Simmered seasonal vegetables

季節野菜炊き合わせ

Agemono 蟹甲羅揚げ

Deep-fried crab meat on the crab shell, served original sauce

蟹甲羅揚げ、オリジナルソース

Yakimono 焼き物

Rolled beef with leeks with Kinome-Miso

牛肉葱八幡巻き、木の芽味噌

Shokuji 食事

Mixed rice with chicken Teri-yaki, Akadashi Miso soup and Japanese pickles

鶏照焼き 五目御飯、赤出汁味噌椀、香の物

Kanmi 甘味

Fresh seasonal fruits

季節の新鮮な果物

3,200

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。