



# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## TEPPANYAKI VALENTINES Kaiseki

鉄板焼バレンタイン会席

Available from February 9 to February 15, 2026, during dinner only

2026年2月9日から15日までご利用いただけます。

### Zensai 前菜

Seasonal Hamaguri-clam and rapeseed blossoms with Dashi-soup

旬の蛤と菜の花蒸し焼き 出汁香るスープ仕立て

### Sakana Ryori 魚料理

Sauteed Tai-seabream and cabbage with Shiokoji butter sauce

季節の鯛のソテー 塩麹バターソース 季節のキャベツと共に

### Niku Ryori 肉料理

Kumamoto Wagyu A5 Sirloin 150g with Hoba Miso

熊本県産 和牛A5サーロインステーキ150g 朴葉味噌を添えて

### Shokujii 食事

Yuzu-scented mushroom butter rice or white rice, served miso soup

柚子香るキノコバターライス又は白ご飯 お味噌汁

### Kanmi デザート

Moscow mule of Kinkan-kumquat flavor on the vanilla ice cream

シーズナルフルーツ金柑モスコミュール アイスクリーム仕立て

7,000

### Elevated Experience

ひと味違うご提案を

Caviar (1g) 650  
キャビア(1g)

Truffle (1g) 650  
トリュフ 1g

Three Kinds sashimi of the day 1100  
本日の御造り三種

Sautéed foie gras with red wine and mirin sauce 1500  
フォアグラのソテー 赤ワインとみりんのソース

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。