

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

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

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.





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。



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まり、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、これからも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

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

TEPPAN CHEF'S RECOMMENDATION

Japanese Black Beef Hamburg Steak Gozen

鉄板シェフ お勧め 黒毛和牛の和風ハンバーグ御膳

Available during lunch only from 11:30am to 1:30pm

ご注文は午前11時半から午後1時半まで承ります。



2,500

Salad サラダ

Shredded vegetables with sesame dressing

野菜 胡麻ダレ

Teppanyaki Dish 鉄板焼き

Grilled Wagyu hamburg steak (150g) with vegetables,
and grated radish, served with ponzu sauce

和牛ハンバーグ (150g) 大根卸し 野菜 ポン酢

Rice 御食事

Japanese steamed rice, miso soup and Japanese pickles

白米 味噌汁 香の物

Dessert 御食後

Coffee jelly and ice cream

コーヒーゼリー アイスクリーム



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 SET MENU

鉄板焼きランチ お品書き

The teppanyaki lunch set menu is available from 11:30 AM to 1:30 PM.

鉄板焼きランチのご注文は11:30から13:30まで承ります。

Seafood Gozen



海鮮御膳

2,500

Salad サラダ

Onion, cucumber, lettuce, and carrot with sesame dressing
刻み野菜 (レタス、玉葱、人参、胡瓜) 胡麻ドレッシング

Grilled Dish 焼物

Three kinds of assorted seasonal seafood
季節の魚介三種
Assorted vegetables 季節の野菜

Rice 御食事

Japanese steamed rice and miso soup
白米、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day 本日のデザート

Beef Tongue Gozen



牛タン御膳

2,500

Salad サラダ

Onion, cucumber, lettuce, and carrot with sesame dressing
刻み野菜 (レタス、玉葱、人参、胡瓜) 胡麻ドレッシング

Grilled Dish 焼物

Beef Tongue (100g)
牛タン(100g)
Assorted vegetables 季節の野菜

Rice 御食事

Japanese steamed rice and miso soup
白米、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day 本日のデザート

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.

Japanese Wagyu Ribeye Cap A4 Gozen 
A4和牛リブアイキャップ御膳

3,000

Salad サラダ

Onion, cucumber, lettuce, and carrot with sesame dressing
刻み野菜 (レタス、玉葱、人参、胡瓜) 胡麻ドレッシング

Grilled Dish 焼物

Japanese Wagyu Ribeye Cap A4 (160g)
A4和牛リブアイキャップ(160g)
Assorted vegetables 季節の野菜

Rice 御食事

Japanese steamed rice and miso soup
白米、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day 本日のデザート

Lamb Lunch Course   
仔羊ランチコース

4,500

Salad サラダ

Onion, cucumber, lettuce, and carrot with sesame dressing
刻み野菜 (レタス、玉葱、人参、胡瓜) 胡麻ドレッシング

Grilled Dish 焼物

Two kinds of assorted seasonal seafood
季節の魚介二種
Assorted vegetables
季節の野菜
Lamb (200 g) sauce of the day
仔羊 (200 g) 本日のソース

Rice 御食事

Garlic rice and miso soup
ガーリックライス、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day 本日のデザート

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.

Japanese Wagyu Ribeye Cap A4 Lunch Course
A4和牛リブアイキャップランチコース



4,500

Salad サラダ

Onion, cucumber, lettuce, and carrot with sesame dressing
刻み野菜 (レタス、玉葱、人参、胡瓜) 胡麻ドレッシング

Grilled Dish 焼物

Two kinds of assorted seasonal seafood
季節の魚介二種

Japanese Wagyu Ribeye A4 (160 g)

A4和牛リブアイキャップ (160g)

Assorted vegetables

季節の野菜

Rice 御食事

Garlic rice and miso soup

ガーリックライス、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day

本日のデザート

Australian Wagyu Tenderloin Lunch Course
オーストラリア和牛テnderロインランチコース



5,500

Salad サラダ

Onion, cucumber, lettuce, and carrot with sesame dressing
刻み野菜 (レタス、玉葱、人参、胡瓜) 胡麻ドレッシング

Grilled Dish 焼物

Two kinds of assorted seasonal seafood
季節の魚介二種

Australian Wagyu tenderloin (100 g)

オーストラリア和牛テnderロイン (100g)

Assorted vegetables

季節の野菜

Rice 御食事

Garlic rice and miso soup

ガーリックライス、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day

本日のデザート

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.

Japanese F1 Tenderloin Lunch Course
国産牛テンダーロインランチコース



6,100

F1 beef is a cross breed of 50% Wagyu and 50% 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。

Salad サラダ

Onion, cucumber, lettuce, and carrot with sesame dressing
刻み野菜 (レタス、玉葱、人参、胡瓜) 胡麻ドレッシング

Grilled Dish 焼物

Two kinds of assorted seasonal seafood

季節の魚介二種

F1 Tenderloin (100g)

国産牛テンダーロイン (100g)

Assorted vegetables

季節の野菜

Rice 御食事

Garlic rice and miso soup

ガーリックライスまたは白米、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day

本日のデザート

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.

Japanese Wagyu Sirloin A5 Lunch Course
A5和牛サーロインランチコース



7,700

Salad サラダ

Onion, cucumber, lettuce, and carrot with sesame dressing
刻み野菜 (レタス、玉葱、人参、胡瓜) 胡麻ドレッシング

Grilled Dish 焼物

Two kinds of assorted seasonal seafood
季節の魚介二種

Japanese Wagyu sirloin A5 (140 g)
A5 和牛サーロイン (140 g)

Assorted vegetables
季節の野菜

Rice 御食事

Garlic rice and miso soup
ガーリックライス、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day
本日のデザート

Japanese Wagyu Tenderloin A5 Lunch Course
A5和牛テンドーロインランチコース



8,000

Salad サラダ

Onion, cucumber, lettuce, and carrot with sesame dressing
刻み野菜 (レタス、玉葱、人参、胡瓜) 胡麻ドレッシング

Grilled Dish 焼物

Two kinds of assorted seasonal seafood
季節の魚介二種

Japanese Wagyu tenderloin A5 (100 g)
A5 和牛テンドーロイン (100 g)

Assorted vegetables
季節の野菜

Rice 御食事

Garlic rice and miso soup
ガーリックライス、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day
本日のデザート

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.

DINNER TEPPANYAKI MENU

鉄板焼き 夜のお品書き

The dinner kaiseki menu is available from 6:00 PM to 8:30 PM.

鉄板焼きコース及び会席のご注文は18:00から20:30まで承ります。

Seafood Kaiseki    10,450
海鮮会席

Appetizer 前菜

Assorted seasonal appetizers

季節の前菜盛合せ

Sashimi 御造り

Assorted sashimi of the day

本日の御造り盛合せ

Grilled Dish 焼物

Three kinds of seasonal seafood

季節の海鮮三点盛り

Abalone 100 g

鮑 100 g

Assorted vegetables

季節の野菜

Rice 御食事

Garlic rice or Japanese steamed rice and miso soup

ガーリックライスまたは白米、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day

本日のデザート

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.

Australian Wagyu Tenderloin Kaiseki
オーストラリア和牛テンダーロイン会席



7,700

Appetizer 前菜

Assorted seasonal appetizers

季節の前菜盛合せ

Sashimi 御造り

Assorted sashimi of the day

本日の御造り盛合せ

Grilled Dish 焼物

Three kinds of seasonal seafood

季節の海鮮三点盛り

Australian Wagyu tenderloin (110g)

オーストラリア和牛テンダーロイン (110g)

Assorted vegetables

季節の野菜

Rice 御食事

Garlic rice or Japanese steamed rice and miso soup

ガーリックライスまたは白米、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day

本日のデザート

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.

Japanese F1 Sirloin Kaiseki
国産牛サーロイン会席



7,700

F1 beef is a cross breed of 50% Wagyu and 50% 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。

Appetizer 前菜

Assorted seasonal appetizers
季節の前菜盛合せ

Sashimi 御造り

Assorted sashimi of the day
本日の御造り盛合せ

Grilled Dish 焼物

Three kinds of seasonal seafood
季節の海鮮三点盛り
Japanese F1 Sirloin (150g)
国産牛サーロイン (150g)
Assorted vegetables
季節の野菜

Rice 御食事

Garlic rice or Japanese steamed rice and miso soup
ガーリックライスまたは白米、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day
本日のデザート

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.

Japanese F1 Tenderloin Kaiseki
国産牛テンドーロイン会席



8,800

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。

Appetizer 前菜

Assorted seasonal appetizers
季節の前菜盛合せ

Sashimi 御造り

Assorted sashimi of the day
本日の御造り盛合せ

Grilled Dish 焼物

Three kinds of seasonal seafood
季節の海鮮三点盛り
F1 Tenderloin (110g)
国産牛テンドーロイン (110g)
Assorted vegetables
季節の野菜

Rice 御食事

Garlic rice or Japanese steamed rice and miso soup
ガーリックライスまたは白米、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day
本日のデザート

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.

Japanese Wagyu Sirloin A5 Kaiseki
A5和牛サーロイン会席



10,560

Appetizer 前菜

Assorted seasonal appetizers
季節の前菜盛合せ

Sashimi 御造り

Assorted sashimi of the day
本日の御造り盛合せ

Grilled Dish 焼物

Grilled lobster with herb
ロブスターの香草焼き
Japanese Wagyu sirloin A5 (150 g)
A5和牛サーロイン (150 g)
Assorted vegetables
季節の野菜

Rice 御食事

Garlic rice or Japanese steamed rice and miso soup
ガーリックライスまたは白米、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day
本日のデザート

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.

Japanese Wagyu Tenderloin A5 Kaiseki
A5和牛テンドーロイン



12,760

Appetizer 前菜

Assorted seasonal appetizers
季節の前菜盛合せ

Sashimi 御造り

Assorted sashimi of the day
本日の御造り盛合せ

Grilled Dish 焼物

Grilled lobster with herb
ロブスターの香草焼き
Japanese Wagyu tenderloin A5 (110 g)
A5 和牛テンドーロイン (110 g)
Assorted vegetables
季節の野菜

Rice 御食事

Garlic rice or Japanese steamed rice and miso soup
ガーリックライスまたは白米、味噌汁

Dessert デザート

Special dessert of the day
本日のデザート

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.

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

CHEF KATO KAISEKI FT. KUMAMOTO BEEF
鉄板焼きシェフ 加藤 力嗣 特選熊本牛メニュー
Available from December 1, 2024 to February 28, 2025
2024年12月から2025年2月までお楽しみいただけます。

Appetizer 前菜

Tartare style marinated sweet shrimp served with herb flavored oil
甘海老のタルタル仕立て ハーブ香るオイルと共に

Grilled Dish 焼物

Poached angler fish with burdock and grilled green onion served with angler fish stock sauce
旬の食材鮫のポシェ 牛蒡と焼きネギ添え 鮫のダシソース

Other selection of your favorite wagyu:
お好みの和牛をお選びいただけます:

Kumamoto A5 tenderloin steak 8,400
熊本牛 A5 テンダーロインステーキ

Kumamoto A5 sirloin steak 7,500
熊本牛 A5 サーロインステーキ

Shokuji 御食事

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

Dessert 甘味

Kiwi fruit and Martini iced cream
キウイフルーツのマティーニ アイスクリーム仕立て

Elevated Experience:

ひと味違うご提案を:

Two kinds sashimi of the day 900
本日の刺身二種



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。



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

VALENTINE'S TEPPANYAKI KAISEKI

バレンタイン 鉄板焼き会席

Available from February 10 to 15, 2025

2月10日から15日まで、ディナータイム限定でご提供

Appetizer 前菜

Cauliflower mousse and poached oyster served with kelp jelly
カリフラワーームースと牡蠣のポシェ 昆布ジュレ仕立て

Meunière sweet breads and Spring cabbage choucroute served with shrimp flavored dashi sauce
リー・ド・ヴォーのムニエル 春キャベツのシュクルート 海老の香るダシソース

Selection of Wagyu:

お好みの和牛をお選びいただけます:

Kumamoto Wagyu A5 Tenderloin 熊本和牛A5 テンダーロインステーキ	8400
Kumamoto Wagyu A5 Sirloin 熊本和牛A5 サーロインステーキ	7500

Shokuji 御食事

Donabe style steamed rice with chicken and burdock or steamed rice and miso soup
阿波尾鶏とゴボウの土鍋ご飯又は白御飯 お味噌汁

甘味 Dessert

Orange Mimosas Ice Cream
デコボンミモザ アイスクリーム仕立て

Elevated Experience:

ひと味違うご提案を:

Two kinds sashimi of the day 本日の刺身二種	1000
Caviar (1g) キャビア(1g)	500
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

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。

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.