

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

YAMAZATO OBENTO KAISEKI KOSUMOSU

山里お弁当懐石秋桜

AVAILABLE FROM OCTOBER 1 TO 31, 2024

2024年10月1日から31日まで

Available for dinner

ディナーの時間のみご利用いただけます。

4,500

Zensai 前菜

Shirasu vinegar marinated autumn ingredients
A medley of persimmons, chestnuts, ginkgo nuts, shimeji mushrooms, walnuts, raisins,
and goji berries elegantly presented in a persimmon fruit container

～柿釜入り～ 秋の実白酢和え
柿 栗 銀杏 しめじ茸 くるみ レーズン くこの実

Obento 御弁当

Vinegar-marinated ikura served with grated radish, fresh salmon, cucumber, and yam
Nishiki tamago, nanban-style marinated oysters, seared conger eel paired with cream cheese and apricot in a layered Hakata style,
shrimp rolled sushi, sweet marinated lotus root, sweet black beans, and pickled ginger

(小鉢)いくら、サーモン、胡瓜、長芋、雲酢和え
錦玉子 牡蠣南蛮漬け 炙り穴子クリームチーズ杏博多 海老砵巻き寿司 蓮根甘酢 黒豆松葉刺し はじかみ

Otsukuri 御造り

Assorted three kinds of seasonal sashimi served with soy sauce, wasabi, and lemon
季節の鮮魚 三種盛り 妻いろいろ 醤油 山葵 レモン

Shiizakana 強肴

Cold shabu-shabu-style Wagyu rib with yuba and wild vegetables, finished with a refreshing tanqueray-flavored jelly and sudachi citrus
和牛リブと湯葉、山菜の冷シャブ仕立て
タンカレー風味ジュレ掛け 酢橘

Agemono 揚物

Tempura of shrimp, kisu, and seasonal vegetables, served with light tempura dipping sauce, fresh garnishes, and a wedge of lemon
海老と鱈、季節野菜の天ぷら
天出汁 薬味 レモン

Mushimono 蒸物

Chawan mushi topped with kabayaki-style grilled eel, drizzled with a savory dashi glaze, and finished with japanese pepper
鰻蒲焼入り茶碗蒸し 銀あん 山椒

Shokuji 御食事

Japanese seasoned steamed rice with chicken teriyaki served with japanese pickles and red miso soup
鶏五目ご飯 香の物 赤出汁

Dessert 甘味

Ice cream of the day and 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。

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

YAMAZATO KAISEKI KOSUMOSU

山里懐石秋桜

AVAILABLE FROM OCTOBER 1-31, 2024

2024年10月1日から31日まで

Available for dinner

ディナーの時間のみご利用いただけます。

7,500

Zensai 前菜

Shirasu vinegar marinated autumn ingredients

A medley of persimmons, chestnuts, ginkgo nuts, lotus root, shimeji mushrooms, walnuts, raisins, and goji berries elegantly presented in a persimmon fruit container

～柿釜入り～ 秋の実白酢和え

柿 栗 銀杏 蓮根 しめじ茸 クルミ レーズン くこの実

Suimono 吸物

Dobin Mushi, a steamed dish served in a clay pot, features eel, shrimp, chicken, large shimeji mushrooms, and mizuna, accompanied by sudachi citrus

土瓶蒸し

鱧葛打ち 海老 鶏 大黒しめじ 水菜 酢橘

Otsukuri 御造り

Assorted four kinds of seasonal sashimi served with soy sauce, wasabi, and lemon

季節の鮮魚四種盛り

妻いろいろ 醤油 山葵 レモン

Yakimono 焼物

Hoba Miso Yaki featuring autumn salmon, salmon roe, and deep fried oysters

Maitake mushrooms, two-colored bell peppers, kamoji green onions, ginkgo leaf,

deep fried ginkgo nuts, momiji imo rice crackers, and matsuba tea soba

朴葉味噌焼き 秋鮭 いくら 牡蠣衣揚げ

舞茸 二色パプリカ かもじ葱 イチヨウ 揚銀杏 紅葉芋煎餅 松葉茶そば

Nimono 煮物

Simmered beef served with radish, carrot, spinach, mochi, yuzu citrus, and shichimi pepper

牛肉柔煮

大根 人参 法蓮草 餅 柚子 七味

Sbokuji 食事

Rice topped with kabayaki-style grilled eel and glazed wild vegetables

served with Japanese pickles and miso soup, finished with a sprinkle of japanese pepper

鰻かば焼きと山菜のあん掛けごはん 粉山椒 香の物 赤出汁

Kanmi 甘味

Rice paper-wrapped seasonal fruits drizzled with chocolate sauce, accompanied by mango sorbet

季節のフルーツ生春巻き チョコレートソース

マンゴーシャーベット



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上げます。

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。