



# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## OBENTO KAISEKI "SHUNSETSU"

春節”お弁当懐石

Available from January 12 to February 28, 2026 during dinner only  
2026年1月12日から2月28日までのディナータイム限定でご提供いたします。

### Zensai 前菜

Chawanmushi with Fukahire-shark fin and Unagi-eel  
フカヒレと鰻入り茶碗蒸し

### Bento Box お弁当

Kuchidori Japanese delicacies 口取り

Konbu-kelp marinated salmon with mentaiko-spicy cod roe sauce and Ikura

Tazuna Sushi with shrimp, cucumber and Shiitake-mushroom

Crab claw with pickled Daikon-radish and two colored omelet

Deep-fried and simmered Kuwai-arrowhead

Sweet Kuromame-beans, “Tazukuri” Iwashi-sardine

鮭昆布〆明太子餡、イクラ添え

海老手綱寿司

蟹爪砧巻き 錦玉子

松笠慈姑揚げ煮

黒豆松葉、田作り

### Otsukuri 御造り

Three kinds of Seasonal Sashimi

季節の特選鮮魚三種盛り

### Yakimono 焼物

Grilled US beef with Kinome Sansho-pepper sauce

USビーフフィレ肉 網焼きステーキ、木の芽味噌

### Agemono 揚げ物

Deep fried of prawn and seasonal vegetables

海老と季節野菜の天婦羅

### Salad サラダ

Japanese style potato and vegetables salad with Kanikama-crab fish cake and sesame dressing

刻み野菜とポテトサラダ、蟹風味、胡麻ドレッシング

### Shokujii 御食事

Mixed rice with chicken, Akadashi Miso soup, and Japanese pickles

鶏照り焼き五目ご飯 赤出汁 香の物

### Kanmi 甘味・デザート

Ice cream of the day and seasonal fresh fruits

本日のアイスクリームと季節の果物

4,000

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。