

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

CHEF KATO KAISEKI FT. KAGOSHIMA BEEF

加藤シェフ特製 鹿児島牛 鉄板焼き懐石

AVAILABLE FROM JUNE TO AUGUST

6月から8月までご利用いただけます

前菜 Appetizer

本日の前菜 Appetizer of the day

御造り Sashimi

本日の御造り二種 Two kinds of sashimi of the day

日本の旬の魚蒸し焼き 日本のウニと夏野菜と共に フラン仕立て
Japanese Seasonal steamed fish grilled with Japanese sea urchin and
seasonal summer vegetables served in flan style

お好みの牛肉をお選びください Choice of beef:

スペシャル黒毛和種鹿児島牛A5 サーロイン(140g)
Special Japanese black cattle Kagoshima wagyu beef A5 sirloin (140g)
9,500

黒毛和種鹿児島牛 A5 テンダーロインステーキ(100g)
Special Japanese black cattle Kagoshima wagyu beef A5 tenderloin (100g)
10,000

御食事 Shokuji

鯛茶漬け

Sea bream Chazuke

御食後 Dessert

イチジクコンポートとキャラメルアイスクリーム

Fig Compote and Caramel Ice cream



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. 価格は予告なく変更となる場合がございます。