



YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## KAISEKI MENU

*Hotel Okura*  
MANILA

2 Portwood Street, Newport World Resorts,  
Newport City, Pasay City 1309 Metro Manila, Philippines  
T: +63 2 5318 2888

 [hotelokuramanila.com](http://hotelokuramanila.com)   @HotelOkuraMNL  
#YamazatoInManila #HotelOkuraManila





## ***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。



We grow our own vegetables in the I Love Earth Urban Farm, an advanced “machine farm” located on site, using 95% less land, water, and fuel generating less waste.

敷地内にある先進的な「機械農場」である I Love Earth Urban Farm にて野菜を栽培しており、土地、水、燃料の使用量を 95% 削減するとともに、廃棄物も 95% 削減しております。





# 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.





## *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。



## 山里懷石 一月・二月

### 祝八寸

福豆旨煮（大豆 ピース 椎茸 人参 コンニャク 昆布）木の芽味噌 紅白アラレ  
錦卵 酢取り蓮根 海老芝煮 子持若布 蟹絹田巻き 芽くわい 田作り 子持鮎昆布巻き  
小蛸桜煮

### 御吸物

寒鰯柚庵焼き 鱈白子炙り ズワイ蟹爪の淡雪仕立て（法蓮草 しめじ 松葉柚子）

### 御造り

甘海老氷室盛り 本鮪トロ 烏賊 いくら メ鯖 紅白妻 あしらひ 醤油 酢橘

### 祝肴

A4佐賀牛サーロインロースト 雲丹 海老と帆立貝のグリル（レモン ブロッコリー トマト）  
パプリカ 浅月 酢取り茗荷 手毬麩 酒粕胡麻風味ソース 鶯宿梅ソース

### 御食事

鯛赤飯 紅白結び大根人参 山葵 木の芽 金箔 香の物 赤出汁

### 甘味

栗金団ブランデー風味 抹茶わらび餅 クコの実 黒蜜 季節のフルーツ盛合せ



YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

***YAMAZATO KAISEKI***  
***FOR JANUARY AND FEBRUARY 2024***  
**7,500**

*Available for dinner only*

**Iwai Hassun (Celebrate appetizer)**

Simmered fukumame (soya beans, shiitake mushroom, carrot, konjac, kelp) tree bud miso Nishiki egg, vinegared lotus root, simmered shrimp, wakame seaweed with egg, snow crab roll, arrowhead, candied sardines, Ayu fish with egg wrapped with kelp, simmered tiny octopus with sakura

**Osuimono (Soup)**

Clear soup with amberjack, aburi milt, and snow crab claw, spinach, shimeji mushroom and yuzu

**Otsukuri (Sashimi)**

Sweet shrimp, bluefin tuna toro, squid, ikura, vinegared mackerel, sashimi garnish, soy sauce, sudachi

**Iwai Sakana (Celebrate shiizakana)**

Roasted saga beef sirloin A4, sea urchin, shrimp, scallop, lemon, Japanese chives, sake koji yeast sesame sauce and ume plum sauce

**Osyokuji**

Tai sea bream on red beans rice, Japanese pickles and miso soup

**Kanmi (Dessert)**

Sweetened brandy flavored chestnuts, matcha warabi mochi with brown sugar syrup and assorted fruits

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.





