



Zensai 祝魚・前菜

Salad of Sansai-wild vegetables with marinated salmon and ikura, served with Kimizu-egg yolk vinegar
Tazuna Sushi with shrimp, cucumber and Shiitake-mushroom,

Anago-conger eel and cream cheese wrapped bamboo leaf, Two colors omelet

Crab claw with pickled Daikon-radish, Kuromame-beans, “Tazukuri” Iwashi-sardine,

Deep-fried and simmered Kuwai-arrowhead

鮭昆布〆と漬けイクラの山菜浸し、黄身酢掛け

海老手綱寿司、煮穴子炙り、クリームチーズ粽、錦玉子

蟹爪砧巻き、黒豆、田作り、松笠慈姑揚げ煮

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

SEASONAL KAISEKI "SHUNSETSU"

シーズナル懐石 “春節”

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 祝魚・前菜

Salad of Sansai-wild vegetables with marinated salmon and ikura, served with Kimizu-egg yolk vinegar

Tazuna Sushi with shrimp, cucumber and Shiitake-mushroom,

Anago-conger eel and cream cheese wrapped bamboo leaf, Two colors omelet

Crab claw with pickled Daikon-radish, Kuromame-beans, “Tazukuri” Iwashi-sardine,

Deep-fried and simmered Kuwai-arrowhead

鮭昆布〆と漬けイクラの山菜浸し、黄身酢掛け

海老手綱寿司、煮穴子炙り、クリームチーズ粽、錦玉子

蟹爪砧巻き、黒豆、田作り、松笠慈姑揚げ煮

Suimono 御吸物

Clear soup with crab ball, Yomogi-mugwort Mochi and vegetables shaped like flower petals with Yuzu flavor

蟹真薯と蓬餅の花片椀仕立て

Otsukuri 御造り

Four kinds of seasonal Sashimi

季節の特選鮮魚四種盛り

Agemono 揚げ物

Spring roll with softshell crab, avocado and mango, served with original sauce

ソフトシェルクラブとアボカド、マンゴー入り揚げ春巻き

Shiizakana 強肴

Wagyu beef sirloin and vegetables served in a “Ishi-yaki” hot pot style

和牛サーロイン 石焼き鍋仕立て

Shokujii 御食事

Unagi-eel steamed sushi and red miso soup

鰻蒲焼き蒸し寿司、赤出汁

Kanmi 甘=味・デザート

Wasabi pudding topped with matcha sauce, garnished with sakura blossom and seasonal fruits.

山葵プリン 抹茶ソース 桜花 季節の果物

6,500

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。