



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

TEPPAN HARU KAISEKI

鉄板春懐石

March 1 to May 31, 2026 | Dinner

2026年3月1日から5月31日まで、ディナータイムのみご提供いたします。

Zensai 前菜

Steamed white asparagus with sakura shrimp and white miso hollandaise sauce
ホワイトアスパラガスの塩蒸し 桜エビと白味噌オランダーズソース

Sakana Ryori 魚料理

Pan-seared seasonal Spanish mackerel with spring cabbage and sakura-scented beurre blanc
旬の鯖のポワレ 春キャベツと共に 桜香るブルブランソース

Niku Ryori 肉料理

Japanese Kuroge Wagyu A5 sirloin steak (150g)
黒毛和牛A5サーロインステーキ150g

Shokuji 食事

Sakura sea bream rice served with miso soup
桜鯛土鍋ご飯 お味噌汁

Kanmi デザート

Seasonal strawberry monaka
旬のイチゴの最中

7500

Elevated Experience

ひと味違うご提案を

Caviar (1g) 650
キャビア(1g)

Truffle (1g) 650
トリュフ 1g

Three kinds sashimi of the day 1200
本日の御造り三種

Sautéed foie gras with red wine and mirin sauce 1500
フォアグラのソテー 赤ワインとみりんのソース

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。