

# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## CHEF KATO KAISEKI FT. HIDA WAGYU SIRLOIN

MARCH 1 TO MAY 31, 2024

3月1日から5月31日までご利用いただけます。

7,500

### 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

### 鉄板焼き Teppanyaki dish

黒毛和種飛騨牛サーロインA5ステーキ (140g)

Hida Wagyu beef sirloin A5 steak (140g)

### 御食事 Syokuji

ガーリックバターライス又は白御飯 お味噌汁

Garlic butter rice or Japanese steamed rice and miso soup

### 御食後 Dessert

コーヒーゼリーと選べる本日のアイスクリーム

Coffee jelly and a selection of ice cream of the day



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.

# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## CHEF KATO KAISEKI

"The In-Season Fish Featuring Sakuradai"

MARCH 1 TO APRIL 31, 2024

3月1日から4月30日までご利用いただけます。

7,500

### 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

### 鉄板焼き Teppanyaki dish

桜鯛のボワレ 生海苔ソース 桜エビと桜の香り

Grilled Sakura dai seabream cooked on the teppan served with raw seaweed sauce  
Sakura ebi and Sakura scent

### 選べるメイン Choice of the main dish

活けオマール海老(250g)とウニのハーブ蒸し 西京味噌ソース ライムの香り

Fresh Boston lobster (250g) and sea urchin steamed with herbs, served with Saikyo miso sauce

OR

F1 サーロインステーキ (140g)

Japanese F1 beef sirloin steak (140g)

OR

オーストラリア和牛テンダーロインステーキ(100g)

Australian wagyu tenderloin steak (100g)

### 御食事 Syokuji

佐賀牛そぼろ土鍋又は白御飯とお味噌汁

Ground Saga wagyu beef on Japanese plain rice or Japanese steamed rice and miso soup

### 御食後 Dessert

最中をまとったホワイトチョコレートと抹茶のテリーヌ

White chocolate and matcha terrine in monaka style



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.