





YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

NEW YEAR TEPPANYAKI KAISEKI

新春鉄板焼会席

Available from December 31, 2025 to January 4, 2026, during dinner only

2025年12月31日から2026年1月4日までのディナータイムのみご利用いただけます。

Appetizer 前菜

Ichibu Dashi broth and egg custard with foie gras
一番だし香る茶碗蒸し フォアグラのポワレと共に

Otsukuri お造り

Assorted two kinds of sashimi
本日のお刺身 2種

Seasonal Vegetable Dish 季節野菜

SSauteed Japanese winter spinach with soy-butter
旬のちぢみほうれん草のソテー バター醤油ソース

Fish course 魚料理

Herb steamed homard lobster, Kyoto Saikyo-Miso sauce, Uni-sea urchin and caviar
活けオマール海老のハーブ蒸し 京都西京味噌ソース ウニとキャビアを添えて

Shokuji 食事

Mixed flavored rice with seasonal mushrooms and Suimono-clear soup
キノコ御飯とお吸い物

Dessert デザート

Ice Cream with Japanese Tangerine and Gin Tonic
日本のみかんジントニック アイスcream仕立て

Choice of Beef:

牛肉の選択

Saga Wagyu tenderloin with red wine sauce and fresh truffle 11000
佐賀和牛テンダーロイン 赤ワインソースとフレッシュトリュフ

Hida Wagyu sirloin with red wine sauce and fresh truffle 9880
飛騨和牛サーロイン 赤ワインソースとフレッシュトリュフ

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。