





YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## NEW YEAR SUSHI KAISEKI

### お正月特選寿司会席

*Available from December 31, 2025- January 4, 2026 during lunch and dinner only*  
2025年12月31日から2026年1月4日までのランチとディナータイムのみご利用いただけます

#### *Zensai* 前菜

Botan-prawn, Amaebi-shrimp and sea salt marinated cucumber with Tosazu-vinegar, salt tuile dentelle topping  
牡丹海老と甘海老、シーソルトメ胡瓜の土佐酢仕立て、塩チュイルダンテル添え  
Magret de canard in Dashi-bouillon, served with foie gras  
マグレドカナールの煮浸し、炙りフォワグラ添え  
※ マグレドカナール = フォワグラ生産に肥育された鴨の胸肉  
Japanese oyster with chef's original "mandarin orange vinegar soy"  
蒸し牡蠣、シェフ特製〈マンダリンオレンジボン酢〉  
Tamagoyaki-omelet  
玉子焼き

#### *Otsukuri 5 kinds* お造り 旬魚5種盛り

Snow crab scissor, bluefin tuna Akami-filet, Hirame-brill (flatfish), Norwegian salmon, Tairagai-fan shell  
ずわい蟹爪、本鮪 赤身、平目、サーモン、平貝

#### *Nigiri Susbi I* 握り寿司 旬魚5カン

Bluefin tuna Chutoro-belly, Shima Aji-skipjack mackerel, Norwegian salmon, Madai-sea bream and Ebi-black tiger prawn  
中トロ、縞 鮫、サーモン、真鯛、海老

#### *Yakimono Fish* 焼き物

Grilled Gindara-cod with Saikyo Miso  
銀鱈 西京焼き

#### *Sushi II* 寿司 椀盛り

Zuwai-snow crab and Uni-sea urchin with egg yolk soy  
ずわい蟹、赤雲丹、黄身醤油掛け

#### *Temaki-handroll* 手巻き寿司

Bluefin tuna Otoro, Uni-sea urchin and Ikura-salmon caviar in the handroll  
大トロ、赤雲丹、イクラ入り手巻き寿司

#### *Christmas special Nigiri Susbi* クリスマス特選 握り寿司

*Anago-conger eel with foie gras*  
煮穴子と炙りフォワグラ

#### *Wagyu Beef Nigiri* 和牛寿司

Nigiri Sushi of Saga Wagyu beef with Uni-sea urchin, chef's original soy  
炙り佐賀牛と赤雲丹、特製醤油

#### *Sushi with chicken* 鶏肉寿司

Have you ever tried "Chicken Sushi" <Brand Awaodori-chicken>  
〈阿波尾鶏〉の炙り寿司

#### *Sushi Rolls* 巻物

Premium "Christmas caroll" 2025 Ebi-fry (deep-fried prawn green roll)  
プレミアム 〈クリスマス キャロール〉 2025 (海老フライ グリーンロール)

#### *Dobinmushi* 土瓶蒸し

Dashi-bouillon with shrimp, chicken, Shimeji-mushroom, ginkgo nut and Mizuna-cress, served in an old-fashioned Japanese teapot  
海老、鶏肉、しめじ、銀杏、水菜

#### *Kanmi* 甘味

Gyuh-sweet soft Mochi and vanilla ice cream with gold flakes, Swiss pudding and fresh fruits  
求肥とバニラアイスクリーム金箔乗せ、スイスプディング、季節の果物

11880

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。