

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

À LA CARTE MENU

Hotel Okura
MANILA

2 Portwood Street (formerly Palm Drive), Resorts World Manila,
Newport City, Pasay City 1309 Metro Manila, Philippines
T: +63 2 5318 2888

 hotelokuramanila.com   @HotelOkuraMNL
#YamazatoInManila #HotelOkuraManila



HELP SAVE OUR PLANET, ONE PLATE AT A TIME

地球環境保全にご協力をお願いいたします

We are thrilled to be part of the *I Love Earth integrated sustainability program* of Newport World Resorts and all the hotel brands within the property, leveraging our combined strengths to make a bigger, positive impact on the planet. One of the pillars of I Love Earth is promoting sustainable culinary practices through healthy and responsible sourcing that prioritizes local products.

ホテルオークラマニラは、統合型リゾート「ニューポートワールドリゾート」のサステナビリティプログラム「I Love Earth」に参加し、リゾート内にあるホテルブランドと協力して地球環境保全に対してより大きな、良い影響をもたらすことを志しています。「I Love Earth」における重要な柱の一つは、サステナブルな食のご提供です。地元の製品を優先した、健康的で責任ある食材調達を行います。

Where you see any of these icons, it indicates the sustainability effort that goes into a particular menu item. メニューに付与されている下記のアイコンは、サステナビリティに対する取り組みを示しています。



Hens that are able to roam around produce eggs that are higher quality, more nutritious, and safer to eat due to lower risk of bacterial infection.

自由に歩き回ることができる環境で育った鶏は、細菌感染のリスクが低く、より高品質で栄養価と安全性の高い卵を産みます。



We buy local coffee, chocolates, fruits, vegetables, and grains to support local producers and lessen the carbon footprint in transportation of these products.

地元のコーヒー、チョコレート、果物、野菜、穀物を購入し、現地の生産者を支援し、これらの製品の輸送における二酸化炭素排出量を削減します。



We choose seafood farmed or fished in ways that minimize harm to the environment, while supporting livelihoods in a fair and responsible manner.

公正かつ責任ある方法で、環境への害を最小限に抑える方法で養殖または漁獲された魚介類を選びます。



We grow our own vegetables in the I Love Earth Urban Farm, an advanced “machine farm” located on site, using 95% less land, water, and fuel generating less waste.

敷地内にある先進的な「機械農場」である I Love Earth Urban Farm にて野菜を栽培しており、土地、水、燃料の使用量を 95% 削減するとともに、廃棄物も 95% 削減しております。



History of Yamazato

山里の歴史

Yamazato's history spans more than a half century, beginning with the opening of its first location at Hotel Okura Tokyo in 1962. Over the years, Yamazato has become highly regarded for its authentic Japanese cuisine tailored to international guests.

The first Yamazato restaurant outside Japan opened at Hotel Okura Amsterdam in 1971. The widely-loved venue has brought together Japanese and European culture. In 2002, the restaurant proudly became the first traditional Japanese fine dining restaurant in Europe to earn a Michelin star.

Following Amsterdam, additional Yamazato venues have since opened in Shanghai, Macau, Bangkok, Taipei and now Manila. To continue bringing Japanese hospitality and cuisine overseas, Yamazato plans to unveil more restaurants in new Okura brand properties opening outside Japan.

山里の歴史は1962年にホテルオークラ東京が開業したその場所から始まり、半世紀以上にわたって、国際的なお客様に提供し続けたその本物の和食は、国内外から高く評価されるようになりました。

日本国外における最初の山里レストランは、1971年にホテルオークラアムステルダムで開業しました。その後人々から幅広く愛されてきた山里は、日本とヨーロッパの文化を融合する場となり、2002年にはミシュランの星を獲得したヨーロッパ最初の和食レストランとなりました。

その後アムステルダムに続き、上海、マカオ、バンコク、台北に展開し、そして今日マニラで開業します。日本のおもてなしと本物の和食料理を海外で提供し続けるために、山里は日本国外に新たに展開するホテルオークラブランドの象徴として、これからも多くの山里を開業していく予定です。

Yamazato's Name Origin

和食堂「山里」名前の由来

Yamazato 山里 is the combination of 2 Japanese Kanji characters: “yama” 山 which means mountain and “zato” 里 which means village. The mountain village is a classical Japanese landscape that showcases the land's bountiful harvest.

True to its namesake, Michelin-recognized Japanese fine dining restaurant Yamazato highlights the flavors of seasonal ingredients in all its dishes, using only fresh produce and seafood at its prime.

APPETIZER

Edamame 枝豆 350
Boiled green soybeans

Yaki Goma Dofu 焼胡麻豆腐 850
Homemade sesame tofu with shrimp and ikura

Dashi Maki Tamago 出汁巻き卵 450
Japanese egg omelet with dashi

 Tamago Yaki 卵焼き 400
Japanese sweet egg omelet

Chawan Mushi 茶碗蒸し 450
Steamed egg custard

Yamazato Salad 山里サラダ 500
Vegetable strips, potato salad, choose soy sauce dressing or sesame dressing

GRILLED DISHES

焼物

Gindara Saikyo Yaki 銀鱈西京焼き 1,300
Grilled black cod with white miso sauce

Salmon Yaki 1,000
サーモン塩焼または照り焼
Grilled salmon with salt or teriyaki sauce

Chicken Teriyaki 鶏照り焼き 770
Grilled chicken with teriyaki sauce


Wagyu Sirloin Tobanyaki (130 g) 4,600
和牛サーロイン陶板焼き (130 g)
Wagyu sirloin beef grilled on a ceramic plate



Buta Kakuni 豚角煮

SIMMERED DISHES

煮物

 Kurobuta Kakuni 黒豚角煮 850
Braised pork belly with Yamazato's original sauce; served with taro, spinach, and carrot

Yasai Takiawase 野菜炊き合わせ 400
Assorted seasonal vegetables

Gindara Nitsuke 銀鱈煮付け 1,400
Simmered black cod with taro, spinach, and leeks

Wagyu Sukiyaki 和牛すき焼き 4,000
Simmered Wagyu beef with sukiyaki sauce

SOUP

吸物

Dobin Mushi 土瓶蒸し 1,045
Clear mushroom soup steamed in a tea pot

Miso Soup 味噌汁 350

Signature Dish

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.

DEEP-FRIED DISHES

揚げ物

Tori Karaage 鳥から揚げ Deep-fried chicken	750
Tempura Moriawase 天麩羅盛り合わせ Assorted 8 kinds of tempura	1,100
Goma Doufu Agedashi 胡麻豆腐揚げ出し Deep-fried sesame tofu	660
Ebi Tempura 海老天婦羅 Six (6) pieces of deep-fried tiger prawns	1,500
Yasai Tempura Moriawase 野菜天婦羅盛り合せ Assorted 10 kinds of vegetable tempura	1,100

NOODLES / RICE DISHES

麺類 / 食事

Tempura Soba 天婦羅蕎麦 温または冷やし Soba noodles with assorted tempura served hot or cold	900
Tempura Udon 天婦羅うどん 温または冷やし Udon noodles with assorted tempura served hot or cold	900
Niku Udon 豚肉うどん Udon noodles with pork	1,000
Tori Udon 鳥うどん Udon noodles with chicken	820
Zaru Udon ざるうどん Cold Udon noodles	660
Zaru Soba ざるそば Cold buckwheat noodles	660
Cold Green Tea Soba 冷やし茶そば Buckwheat noodles with green tea, tofu, scallion, nameko mushroom, and wasabi	750

SHOKUJI

食事

Tori Yasai Zousui 鶏野菜雑炊 Chicken and vegetable porridge	600
Nori Chazuke 梅茶漬け Rice with dried seaweed in dashi stock	450
Ume Chazuke 梅茶漬け Rice with a pickled dried plum in dashi stock	450
Onigiri Ume or Shiokonbu おにぎり 梅または塩昆布 Rice ball choice, pickled dried plum or salted strips of kelp	350
Japanese steamed rice 白御飯	250

DESSERT

甘味

Ice cream アイスクリーム各種	350
Assorted seasonal fruits 季節のフルーツ盛り合せ	300



Wagyu Sirloin Tobanyaki 和牛サーロイン陶板焼き

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

LUNCH MENU

ランチ御膳

The lunch menu is available from 11:30 AM to 2:00 PM.

ランチ御膳のご注文は11:30から14:00まで承ります。



Nigiri Sushi Gozen 握り寿司御膳	2,350
8 kinds nigiri sushi, grilled sesame tofu, steamed egg custard, miso soup, small dish of the day, pickles, and seasonal fruits	
Tempura Gozen 天麩羅御膳	1,980
Appetizer, today's special dish, grilled sesame tofu, 8 kinds of assorted tempura, steamed rice, miso soup, pickles, and seasonal fruits	
Gyu Nabe Gozen 牛鍋御膳	2,350
Appetizer, steamed egg custard, simmered beef with vegetables, grilled fish, steamed rice, miso soup, pickles, and seasonal fruits	

Signature Dish

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

Otsukuri 御造り



5 kinds of assorted sashimi おまかせ御造り5種盛り合せ	3,350
3 kinds of assorted sashimi おまかせ御造り3種盛り合せ	1,500
Tuna マグロ Local Tuna (5 pieces)	950
Salmon サーモン Salmon (5 pieces)	950
Ika 烏賊 Squid (5 pieces)	1,350
Hamachi ハマチ Yellowtail (5 pieces)	1,350
Shime Saba 鯖 Vinegared mackarel (5 pieces)	500

Seasonal Sashimi 季節の鮮魚

Please feel free to ask our Yamazato service team for recommendations and seasonal offerings.
お近くのサービススタッフにお尋ねください。

Signature Dish

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

Sushi / Sushi Roll 寿司 / 巻物

Chirashi Sushi 散らし寿司  	1,350
Sushi rice topped with thinly sliced salmon, tuna, vinegared mackarel, anago, prawns, shiitake mushroom, shredded tamago, edamame, flying fish roe, and pink powder	
Nigiri Moriawase 握り盛り合せ  	2,150
8 pieces of Nigiri and 3 pieces of sushi roll	
Inari Sushi 稲荷寿司	350
Tofu skin sushi (2 pieces)	
California Roll カルフォルニアロール  	850
Roll with cucumber, mango, Japanese mayonnaise and flying fish roe (8 pieces)	
Futomaki Roll 太巻き   	900
Roll with cucumber, tamago, simmered shiitake mushroom, prawns, saltwater eel, and pink powder (8 pcs)	
Tekka Maki 鉄火巻 	500
Tuna roll (8 pieces)	
Salmon Maki サーモン巻 	500
Salmon roll (8 pieces)	

Signature Dish

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.

