



# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## MOTHER'S DAY OBENTO KAISEKI

母の日お弁当懐石

May 4 to 10, 2026 | Lunch and Dinner

2026年5月4日～10日 ランチ・ディナーにてご提供いたします。

### Zensai 前菜

Sesame tofu with Sakura-cherry blossoms, shrimp, salmon roe, dashi soy sauce  
桜花を添えた胡麻豆腐、海老、いくら 出汁醤油添え

### Otsukuri お造り

Two kinds of sashimi of the day, served with garnishes, soy sauce, wasabi, and lemon  
本日のお造り 二種盛り合わせ 華妻いろいろ、醤油、山葵、レモン

### Mushimono 蒸しもの

Yamazato signature chawanmushi with eel and vegetables  
山里特製 鰻と野菜の茶碗蒸し

### Suimono 吸物

Dobinmushi with sudachi citrus, chicken, white fish, shrimp, shimeji mushrooms, ginkgo nuts, mizuna  
土瓶蒸し 酢橘 鶏、白身魚、海老、しめじ茸、銀杏、水菜

### Agemono 揚げ物

Crispy Tempura of shrimp and vegetables  
海老と季節野菜の天婦羅盛り合わせ 薬味、天出汁、レモン

### Shiizakana メインコース

Choice of:

Wagyu tobanoyaki style, served with grilled vegetables and special sauce  
小鍋仕立て特選和牛陶板焼き 焼野菜 特製ソース

or

Wagyu Shabu-Shabu, served with vegetables with sesame ponzu  
小鍋仕立て特選 和牛シャブシャブ シャブ野菜、胡麻ポン酢 藻塩薬味

### Shokuji 食事

Mini chirashi sushi

ミニ散らし寿司 タンカレージュレ掛け

### Kanmi 甘味

Today's ice cream and seasonal fruits  
本日のアイスクリーム 季節のフルーツ盛り合わせ

4000

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。