

山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

KAISEKI MENU

*Hotel Okura*  
MANILA

2 Portwood Street, Newport World Resorts,  
Newport City, Pasay City 1309 Metro Manila, Philippines  
T: +63 2 5318 2888

 [hotelokuramanila.com](http://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。

# Yamazato's 山里 Name Origin:

the combination  
of two  
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.



# *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。



## 季節の山里懐石 桜鯛

3月1日から4月30日までの夕食時にご利用いただけます。

### 前菜

鶯胡麻豆腐 白魚酒蒸し 鶯宿梅 花卉大根・人参 木の芽 亀甲あん

### 御造り

桜鯛 鮪 サーモン 妻いろいろ 醤油 山葵 レモン

### 御吸物

蛤真丈 生海苔スープ仕立て(筍 桜大根・人参 椎茸 ほうれん草 木の芽)

### 強肴八寸

(小鉢) 蟹 雲丹 枝豆 椎茸 木の芽 ゼリー寄せ  
 銀鱈西京桜香焼き  
 筍木のメ焼き 錦卵 子持若布 酢取茗荷 合鴨ワイン蒸し 黒豆松葉刺し  
 海老芝煮 鮭昆布巻き

### 御煮物

USテンダーロインロースト木のメ焼き 季節の野菜 玉地寄せ 粉山椒

### または

国産牛F1テンダーロインロースト木のメ焼き 季節の野菜 玉地寄せ 粉山椒

### 御食事

一口ちらし寿司(海老 穴子 椎茸 メ鯖 枝豆 蓮根) 醤油 山葵 ガリ 赤出汁

### 御甘味

季節のフルーツ盛合せ 赤ワインゼリー 金箔



YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## YAMAZATO KAISEKI

"The In-Season Fish Featuring Sakuradai"

MARCH 1 TO APRIL 31, 2024

*Available for dinner only*

### *Appetizer*

Grilled Goma tofu with green pea paste, steamed whitebait with sake, Ume plum paste, radish and carrot cut in Sakura petal design, tree bud with thickened radish sauce.

### *Osashimi*

Sakura Dai sea bream, tuna, salmon, chopped radish, soy sauce, wasabi, lemon

### *Osuimono*

Hamaguri clam dumpling with raw seaweed soup, bamboo shoots, Radish and carrot cut in Sakura petal design, shiitake mushroom, spinach and tree bud

### *Shiizakana Hassun*

Crab, sea urchin, edamame, shiitake mushrooms, tree bud, solidified jelly, grilled cod with saikyo miso and Sakura, grilled bamboo shoot with tree bud sauce, Nishiki tamago, wakame seaweed with egg, vinegared myoga ginger, braised duck with red wine, black beans, simmered shrimp, and salmon wrapped in kombu kelp

### *Onimono*

Roasted beef with tree bud miso sauce in chawan mushi style, served with seasonal vegetables and sansho pepper powder.

#### *Choice of beef:*

US Tenderloin Beef	6,500
Japanese F1 Tenderloin	8,000

### *Osyokuji*

Chirashi sushi with shrimp, anago, shiitake mushroom, vinegared mackerel, edamame, and lotus root. Served with soy sauce, wasabi, ginger, and miso soup

### *Okanmi*

Assorted seasonal fruits served with red wine jelly and delicately garnished with gold leaf.

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.