

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

CHEF KATO'S SPECIAL KAISEKI OF SEPTEMBER AND OCTOBER

シェフ加藤 9/10月鉄板懷石
9,500

本日の前菜
Appetizer of The Day

本日の御造り
Sashimi of the day

スズキのポワレ ハーブ香るホエイソース
Poole Of Sea Bass Served with Whey Sauce Herb Fragrant

A5和牛サーロインステーキ
Grilled Japanese Wagyu Sirloin A5 Steak

海老を使ったガーリックライスまたは白米 味噌汁
Choice Of Garlic Rice With Prawn or White Rice, Miso Soup

モンブラン アイスクリーム仕立て
Mont Blanc Ice Cream Style



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.