

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

À LA CARTE MENU

Hotel Okura
M A N I L A
NEWPORT WORLD RESORTS

2 Portwood Street, Newport World Resorts,
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。



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。

APPETIZER

前菜

Edamame 枝豆 500
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 700
Japanese egg omelet with dashi

 Tamago Yaki 卵焼き 500
Japanese sweet egg omelet

Chawan Mushi 茶碗蒸し 600
Steamed egg custard

Yamazato Salad 山里サラダ 650
Vegetable strips, potato salad, choose soy sauce dressing or sesame dressing

GRILLED DISHES

焼物

Gindara Saikyo Yaki 銀鱈西京焼き 1,500
Grilled black cod with white miso sauce

Salmon Yaki 1,100
サーモン塩焼または照り焼き
Grilled salmon with salt or teriyaki sauce

Chicken Teriyaki 鶏照り焼き 800
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 980
Braised pork belly with Yamazato's original sauce; served with taro, spinach, and carrot

Yasai Takiawase 野菜炊き合わせ 600
Assorted seasonal vegetables

Gindara Nitsuke 銀鱈煮付け 1,600
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 900
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。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	850
Tempura Moriawase 天麩羅盛り合わせ Assorted 8 kinds of tempura	1,500
Goma Doufu Agedashi 胡麻豆腐揚げ出し Deep-fried sesame tofu	800
Ebi Tempura 海老天婦羅 Six (6) pieces of deep-fried tiger prawns	1,800
Yasai Tempura Moriawase 野菜天婦羅盛り合せ Assorted 10 kinds of vegetable tempura	1,100

NOODLES

麺類

Tempura Soba 天婦羅蕎麦 温または冷やし Soba noodles with assorted tempura served hot or cold	1,100
Tempura Udon 天婦羅うどん 温または冷やし Udon noodles with assorted tempura served hot or cold	1,100
Niku Udon 豚肉うどん Udon noodles with pork	1,300
Tori Udon 鳥うどん Udon noodles with chicken	1,000
Zaru Udon ざるうどん Cold Udon noodles	680
Zaru Soba ざるそば Cold buckwheat noodles	680

RICE DISHES

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



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	2,100
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)	850

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。

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  	1,500
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  	2,500
8 pieces of Nigiri and 3 pieces of sushi roll	
Inari Sushi 稲荷寿司	400
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   	950
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)	

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

SUKIYAKI KAISEKI

すき焼き懐石

5,000 per person

Available for dinner only

Appetizer 前菜
Appetizer of the day
本日の突出し

Sashimi 御造り
Two kinds of sashimi
お造り二種

Simmered dish 煮物
Simmered Wagyu beef with sukiyaki sauce
和牛すき焼き

Shokuji 御食事
Japanese rice, miso soup, Japanese pickles
御飯 味噌汁 香の物

Dessert 甘味
Ice cream
アイスクリーム



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。

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

TOBANYAKI KAISEKI

陶板焼き懐石

5,500 per person

Available for dinner only

Appetizer 前菜
Appetizer of the day
本日の突出し

Sashimi 御造り
Two kinds of sashimi
お造り二種

Grilled dish 焼物
Wagyu sirloin beef grilled on a ceramic plate
和牛サーロイン陶板焼き

Shokuji 御食事
Japanese rice, miso soup, Japanese pickles
御飯 味噌汁 香の物

Dessert 甘味
Ice cream
アイスクリーム



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。



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

VALENTINE'S KAISEKI

バレンタイン会席

Available on February 10 to 15 during dinner only

2月10日から15日まで、ディナータイム限定でご提供

7500

Zensai 前菜

Simmered soybeans, radish, carrot, shiitake, kelp and green peas
Shrimp, cucumber and shiitake rolled sushi, seared conger eel, cream cheese and apricot mille-feuille,
nishiki tamago, coconut deep fried crab claw, deep fried ginger root with three colored rice crackers,
sweet black beans, pasted plum jelly
(小鉢)五目福豆煮(大豆 大根 人参 椎茸 昆布 ピース)
手綱寿司(海老 胡瓜 椎茸) 炙り穴子クリームチーズ杏博多押し 錦卵 蟹爪ココナッツ揚げ
ハジカミ生姜三色あられ揚げ 黒豆松葉刺し 結び乃し梅

Osuimono 御吸物

Dobin mushi, chicken, white fish, ginkgo nut, shimeji and mizuna, served with sudachi citrus
土瓶蒸し(鶏 海老 白身魚 銀杏 しめじ茸 水菜) 酢橘

Otsukuri 御造り

Assorted three kinds of sashimi of the day served with soy sauce, wasabi and lemon
本日の特選鮮魚三種盛合せ
妻いろいろ 醤油 山葵 レモン

Shiizakana 強肴

Vegetables rolled seared Kumamoto Wagyu sirloin served with sesame dressing
Deep fried salmon and prawn served with special glazed sauce and lemon
熊本牛サーロイン炙り野菜巻き 胡麻ドレッシング
サーモンと海老のフライ 特製ソースあん レモン

Nimono 煮物

Simmered white fish, bamboo shoot, shiitake and mizuna bound with egg served with Japanese pepper powder
白魚柳川鍋(筍 椎茸 水菜) 粉山椒

Oshokuji 御食事

Steamed yukari rice with Japanese oyster, ginger and chive
Served with Japanese pickles and miso soup
日本の牡蠣時雨煮ゆかり御飯 生姜 浅月
香の物 赤出汁

Kanmi 甘味

Cold sweet red bean soup served with brandy flavored chestnut, red and white mochi
Assorted seasonal fruits
栗のブランデー風味と紅白小餅入り冷やし汁粉
季節のフルーツ盛合せ

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。

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

OMAKASE SET DINNER
おまかせ セット

Hotel Okura
MANILA
NEWPORT WORLD RESORTS

2 Portwood Street, Newport City, Pasay City 1309,
Metro Manila, Philippines
+63 2 5318 2888

 hotelokuramanila.com   @HotelOkuraMNL
#YamazatoInManila #HotelOkuraManila

OMAKASE A

PHP 10,000

Seasonal eight-course menu with Ise ebi lobster as main highlight

季節の前菜三種盛 Three kinds of appetizers

吸い物 Soup

鮮魚三点盛 Three kinds of sashimi

焼物 Grilled dish

肉物 Meat dish

揚げ物 Deep-fried dish

御食事 Shokuji set

デザート Dessert

OMAKASE B

PHP 13,000

Seasonal eight-course menu with Ise ebi lobster and premium Japanese Wagyu tenderloin as highlights

季節の前菜三種盛 Three kinds of appetizers

吸い物 Soup

鮮魚三点盛 Three kinds of sashimi

焼物 Grilled dish

肉物 Meat dish

揚げ物 Deep-fried dish

御食事 Shokuji set

デザート Dessert

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.

Prices are subject to change without prior notice.

OMAKASE C

PHP 15,000

Seasonal eight-course menu with Ise ebi lobster,
premium Japanese Wagyu tenderloin, and abalone as highlights

季節の前菜三種盛 Three kinds of appetizers

吸い物 Soup

鮮魚三点盛 Three kinds of sashimi

焼物 Grilled dish

肉物 Meat dish

揚げ物 Deep-fried dish

御食事 Shokuji set

デザート Dessert

Terms & conditions:

- Menu items are subject to existing promotional or government-mandated discounts.
- Booking must be made *at least five (5) days prior to the date of reservation.*
- Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies upon booking or at least five (5) days prior to the date of reservation.
- Each menu is limited in quantity. Last-minute changes are subject to availability of ingredients and may not be guaranteed.
- A prepayment of 50% of the net amount is required to confirm the reservation and preorder of the omakase menu.
- Menu content will vary depending on fresh ingredients available.
- Cancellation request must be made at least seven (7) days from the date of reservation. Failure to arrive will result to no-show and forfeit the deposit.
- For confirmed reservation of five (5) days prior to booking date, cancellation will not be honored and prepayment will be forfeited.

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.

Prices are subject to change without prior notice.