





YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

JAPANESE KUROGE WAGYU A5 SIRLOIN COMPARISON COURSE

黒毛和牛A5サーロイン 二種食べ比べ

Available from March 1 to May 31, 2025, excluding Mondays and Tuesdays

2025年3月1日から5月31日までご利用いただけます(月曜・火曜を除く)。

Appetizer 前菜

Seasonal white asparagus and duck prosciutto served with cheese flavored hollandaise sauce

旬のホワイトアスパラガスと鴨の生ハム チーズ香るオランダーズソース

Sushi 寿司

Assorted Seasonal Nigiri – A selection of four premium seasonal nigiri, expertly crafted and served fresh from the sushi counter

寿司カウンターより 旬のお寿司握り 4種類

Ippin 一品

T Teppan-Style Oden –

T Teppan-Style Oden – A traditional Japanese stew, artfully prepared on the teppan,

featuring a medley of flavors in a rich, savory broth

鉄板焼き おでん

Kumamoto Wagyu A5 sirloin

熊本牛A5サーロイン 50g

7900

Hida Wagyu A5 sirloin

飛騨牛A5サーロイン 50g

甘味 *Dessert*

Strawberry Margarita served with vanilla ice cream

イチゴのマルガリータ バニラアイスとともに

Elevated Experience:

ひと味違うご提案を:

Caviar (1g)

キャビア(1g)

500

Sautéed foie gras with red wine and mirin sauce (30g)

フォアグラのソテー 赤ワインとみりんのソース(30g)

1500

Garlic Rice and miso soup

ガーリックライスと味噌汁

460

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。