



YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

À La Carte Menu

Hotel Okura
M A N I L A
NEWPORT WORLD RESORTS

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

 hotelokuramanila.com   @HotelOkuraMNL
#YamazatoManila #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。

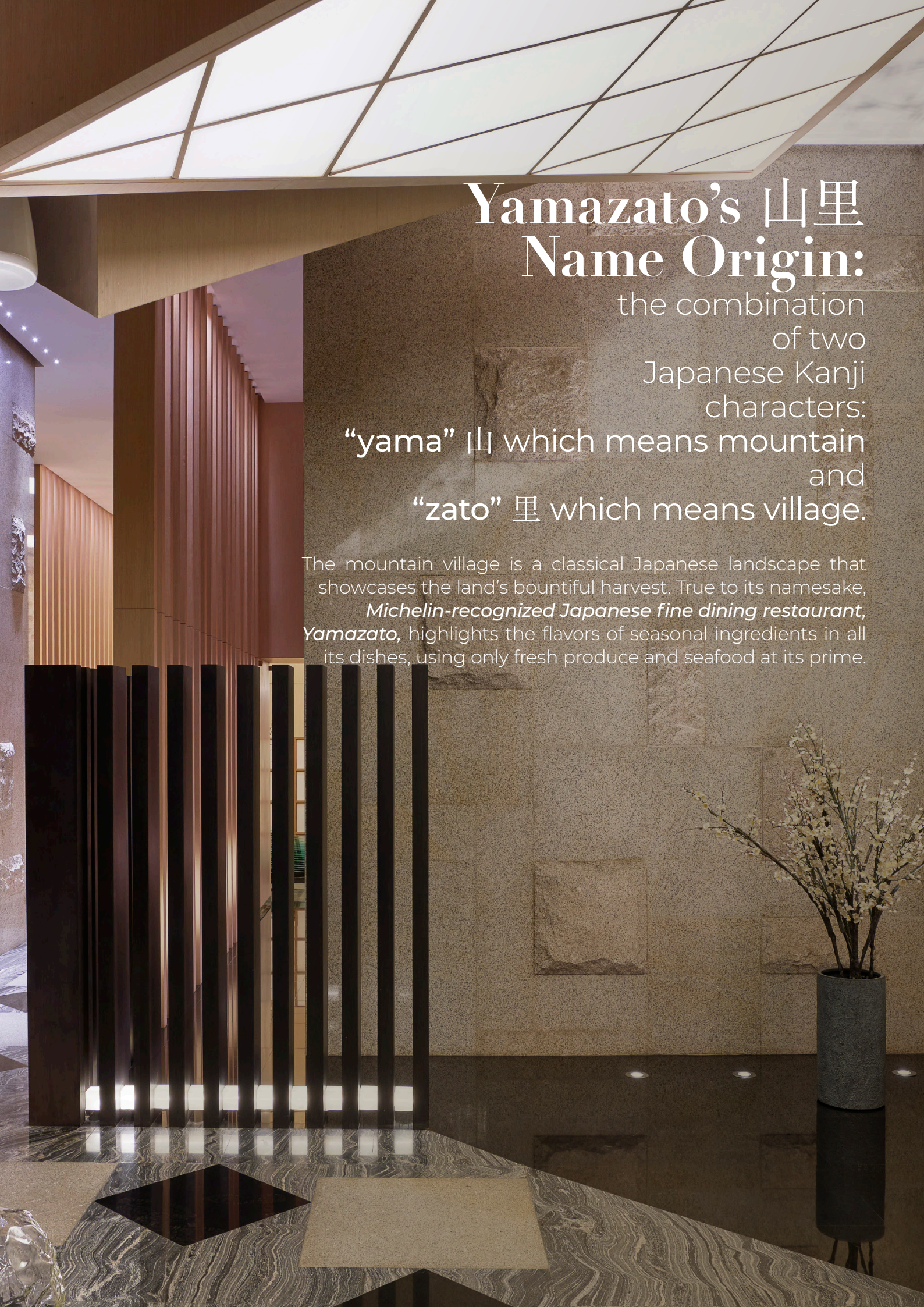


Yamazato's 山里 Name Origin:

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.



Some menu ingredients may change according to seasonal availability

Please inform your server of any special dietary requirements,
intolerances and allergies, as our menu items may contain one or more allergens.

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。

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。

Appetizer 前菜

 Age Goma Dofu 揚胡麻豆腐	850
A burst of umami from crispy homemade sesame tofu, topped with shrimp and ikura.	
Edamame 枝豆	500
Lightly salted, boiled green soybeans, served warm	
Yamazato Salad 山里サラダ	650
Fresh vegetable strips with potato salad, served with a choice of soy sauce dressing or sesame dressing	
Wagyu Aburi Nama Harumaki Salad	650
和牛炙り 生春巻きサラダ Thinly Sliced Wagyu beef wrapped in rice paper with fresh vegetables, served with a light dipping sauce	
Dashi Maki Tamago 出汁巻き卵	700
Soft, fluffy Japanese egg omelet infused with delicate dashi broth	
Tamago Yaki 卵焼き	500
Sweet Japanese egg omelet	
Chawan Mushi 茶碗蒸し	600
Silky steamed egg custard with seasonal ingredients	
Zuwai Kanitsume Coconut Age	800
ずわい蟹爪ココナッツ揚げ Deep-fried crab claw coated in coconut batter	
Salmon, Maguro and Ebi Sushi Moriawase	600
サーモン 鮪 海老 握り三種 Assorted sushi platter with salmon, tuna, and shrimp	
Kisetsu Zensai Moriawase 季節の前菜盛合せ	1000
Assorted seasonal appetizers, showcasing the best flavors of the season	



*Salmon, Maguro
and Ebi Sushi Moriawase*



Soup 吸物


Miso Soup 特製味噌汁	350
Traditional Japanese miso soup with seaweed, nameko mushroom and leeks	
Tamago Yasai Yoshino Jiru 卵と野菜の吉野汁	350
Clear egg and vegetable soup with a light dashi broth taste	
 Dobin Mushi 土瓶蒸し	900
Aromatic clear mushroom soup, steamed in a traditional tea pot	
 Japanese Hamaguri Soup Nabe	950
日本産蛤スープ鍋 Clear Japanese Hamaguri clam soup served in a hot pot	



Signature Dish



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。

Sushi 寿司

Nigiri Moriawase 握り盛り合せ   2500
Assortment of 8 nigiri and 3 sushi rolls

Kaisen Chirashi Sushi 海鮮散らし寿司  1500
Sushi rice topped with salmon, tuna, mackerel, prawns, and other fresh ingredients

Futomaki Roll 太巻き   950
Thick roll with cucumber, tamago, simmered shiitake, prawns, and eel

California Roll カルフォルニアロール   850
Roll with cucumber, mango, Japanese mayonnaise, and flying fish roe

Tekka Maki 鉄火巻  500
Classic tuna roll

Salmon Maki サーモン巻  500
Salmon roll

Inari Sushi 稲荷寿司  400
Sweet tofu skin filled with seasoned rice

Sashimi 御造り


5 Kinds of Assorted Sashimi 2800
おまかせ御造り5種盛り合せ
Chef's selection of five kinds premium sashimi

3 Kinds of Assorted Sashimi 1800
おまかせ御造り3種盛り合せ
Chef's selection of three kinds fresh sashimi

Maguro マグロ 950
Fresh tuna sashimi (5 slices)

Salmon サーモン 950
Sustainable fatty salmon sashimi (5 slices)


Hamachi ハマチ 1350
Yellowtail sashimi (5 slices)


Shime Saba 鰯  850
Vinegared mackerel sashimi (5 slices)


Ika 烏賊 1350
Squid sashimi (5 slices)


Ikura いくら 850
Briny salmon roe served fresh (30g)

Grilled Dishes 焼物


Salmon Yaki  1100
サーモン塩焼きまたは照り焼き
Grilled salmon choice of salt or teriyaki


Salmon Harami Shioyaki and Teriyaki  800
サーモン腹身 塩焼きと照り焼き 盛り合せ
Assorted grilled salmon belly with both salt and teriyaki flavors

Hamachi Kama Yaki ハマチカマ焼き  1500
Assorted grilled hamachi collar with both salt and teriyaki flavors

Gindara Saikyo 銀鰯西京焼き  1500
Grilled black cod marinated in saikyo miso sauce

Unagi Kabayaki 鰻蒲焼き  2550
Grilled eel glazed with sweet kabayaki sauce

Hotategai Butter Soy Sauce Yaki  1500
帆立貝バター醤油焼き
Grilled scallops drizzled with butter soy sauce

 **Wagyu Tobanyaki (130 g)** 4600
和牛陶板焼き (130 g)
Grilled Wagyu on a ceramic plate with beef stock savory sauce

Chicken Teriyaki 鶏照り焼き 800
Juicy grilled chicken glazed with teriyaki sauce

Signature Dish

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。

Deep-Fried Dishes 揚げ物


Tempura Moriawase   1500
天麩羅盛り合わせ
Assorted 8 kinds of crispy tempura

Ebi Tempura 海老天婦羅  1800
Six pieces of deep-fried prawns,
light and crispy tempura

Ebi Kobashira Kakiage  650
海老と小柱のかき揚げ
Crispy and flavorful shrimp and scallop fritters


Yasai Tempura Moriawase 1100
野菜天婦羅盛り合せ
Assorted 10 kinds of vegetable tempura

Tamago Yaki Tempura 卵焼きの天ぷら 1150
Deep-fried egg omelet, served with mentaiko sauce

 Kani Koura Age 蟹甲羅揚げ 1700
Deep-fried crab shell filled with seasoned crab meat

Tori Karaage 鳥から揚げ 850
Juicy deep-fried chicken, seasoned to perfection

Simmered Dishes 煮物

Yasai Takiawase 野菜炊き合わせ  600
Assorted seasonal vegetables, simmered
with a light broth


Gindara Nitsuke 銀鯉煮付け   1,600
Simmered black cod with taro, spinach, and leeks


 Tai Kabuto Ni 鯛かぶと煮  1250
Richly flavored simmered sea bream head


Unagi Yanagawa Nabe 鰻柳川鍋 1200
Yanagawa-style simmered eel in a hot pot,
using a flavorful special sauce
with a slightly sweet taste



Tai Kabuto Ni

 Kurobuta Kakuni 黒豚角煮 980
Braised pork belly in Yamazato's original sauce,
served with vegetables

 Wagyu Sukiyaki 和牛すき焼き 4000
Thinly sliced Wagyu beef simmered
in a sweet sukiyaki sauce

 Wagyu Sirloin Seiro Mushi 4250
和牛サーロイン蒸籠蒸し
Steamed Wagyu sirloin and shredded vegetables
in a traditional seiro basket

Signature Dish

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。


Noodle Dish 麺類

Zaru Soba ざるそば	680
Cold buckwheat noodles served with dipping sauce	
Zaru Udon ざるうどん	680
Cold udon noodles served with dipping sauce	
Tempura Soba 天婦羅蕎麦 温または冷やし	1100
Soba noodles with assorted tempura, served cold or hot	
Tempura Udon 天婦羅うどん 温または冷やし	1100
Udon noodles with assorted tempura, served cold or hot	
Tori Karaage Soba 鶏唐揚げそば 冷やしまたは温	900
Soba noodles with crispy deep-fried chicken, served cold or hot	
Tori Karaage Udon 鶏唐揚げうどん 冷やしまたは温	900
Udon noodles with crispy deep-fried chicken, served cold or hot	
Niku Soba or Udon 肉そばまたはうどん(温)	1300
Soba or udon with tender pork, served hot	

Rice Dish 食事

 Unagi Hitsumabushi 鰻ひつまぶし  	1800
Grilled eel on steamed rice, with traditional condiments and dashi broth soup	
Zousui 雑炊 鶏または野菜または蟹	600
Japanese porridge with a choice of chicken, vegetables, or crab	
Onigiri おにぎり 梅または塩昆布または鮭	350
Rice ball with a choice of pickled plum, salted kelp, or salmon	
Ochazuke	450
お茶漬 梅または海苔または塩昆布または鮭	
Rice in dashi broth with your choice of topping from plum, seaweed, salted kelp or salmon	
Gohan 白ご飯	250
Japanese steamed rice	

Dessert 甘味

 Wasabi Pudding 山葵プリン	450
Creamy pudding with a subtle wasabi taste	
Kudzu Starch Noodle 葛切り	350
Chilled kudzu noodles served with sweet syrup	
Matcha Warabi Mochi (Bracken Starch Mochi)	650
抹茶わらび餅	
Soft bracken starch mochi topped with matcha powder and served with black sugar syrup	
Iced Cream of the Day 本日のアイスクリーム	350
Seasonal ice cream selection	
Assorted seasonal fruits 季節のフルーツ盛り合せ	300
Fresh seasonal fruits, elegantly presented	








Matcha Warabi Mochi
(Bracken Starch Mochi)

Signature Dish

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。

Lunch Menu ランチ御膳

Available daily from 11:30 AM to 2:30 PM.
ランチ御膳のご注文は11:30から14:30まで承ります。

	Yamazato Bento 山里弁当   	2800
Assorted appetizers, simmered dish, sashimi, fried dish, rice set, and seasonal fruits		
	Nigiri Sushi Gozen 握り寿司御膳 	3000
8 kinds of nigiri sushi, steamed egg custard, grilled tofu, miso soup, and seasonal fruits		
	Tempura Gozen 天麩羅御膳	2000
Assorted tempura, grilled tofu, appetizer, rice, miso soup, pickles, and fruits		
	Gyunabe Gozen 牛鍋御膳	2500
Simmered beef with vegetables, egg custard, grilled fish, rice, miso soup, and pickles		

Don Buri Set

The donburi set includes miso soup, Japanese pickles ,choice of cold soba or udon noodles and seasonal fruits
丼ぶりセットには味噌汁、漬物、冷やし蕎麦またはうどん、季節のフルーツが付きます。

Salmon Steak Don サーモンステーキ丼	1300
Salmon steak rice bowl with with miso soup, pickles, and choice of cold soba or udon	
Katsudon かつ丼	1250
Breaded pork cutlet and egg rice bowl with miso soup, pickles, and choice of cold soba or udon	

From Teppan Counter

Hamburg Steak Lunch Set ハンバーグステーキランチセット	1600
Hamburg steak (150g) with demi-glaze or ponzu sauce, vegetables, rice, miso soup, pickles, and fruits	



Signature Dish

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。



Grilled Wagyu on a Ceramic Plate

 *Tobanyaki Kaiseki*

陶板焼き懷石

5500 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

Grilled Wagyu on a ceramic plate

和牛陶板焼き

Shokuji 御食事

Japanese rice, miso soup, Japanese pickles

御飯 味噌汁 香の物

Dessert 甘味

Ice cream and seasonal fruits

アイスクリームと季節のフルーツ



Signature Dish

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。



Simmered Wagyu Beef with Sukiyaki Sauce

 **Sukiyaki Kaiseki**

すき焼き懷石

5000 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 and seasonal fruits

アイスクリームと季節のフルーツ



Signature Dish

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。