

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

YAMAZATO KAISEKI RITTO

山里懐石 立冬

AVAILABLE FROM NOVEMBER 1-30, 2024

2024年11月1日から30日まで

Available for dinner

ディナーの時間のみご利用いただけます。

7,500

Zensai 前菜

Raw yuba paired with roasted eggplant, sweet crab claw, and rich sea urchin, all drizzled with sea urchin sauce. Finished with a hint of Tanqueray-infused jelly and zesty yuzu powder, served in a charming sea urchin shell

～雲丹殻入り～

生湯葉 翡翠茄子 蟹爪 雲丹 雲丹ソース
タンカレー風味ジュレ掛け 振り柚子

Osuimono 御吸物

Sawani-style kurobuta pork kakuni braised to perfection, served with fresh tree buds served with mizuna, radish, carrot, bamboo shoot, maitake mushrooms, and delicate soumen noodles, finished with a touch of black pepper

黒豚角煮 沢煮仕立て 木のメ

水菜 大根 人参 筍 舞茸 素麺 粒こしょう

Otsukuri 御造り

Assorted four kinds of seasonal sashimi served with soy sauce, wasabi, and sudachi citrus

季節の鮮魚四種盛合せ

妻いろいろ 醤油 山葵 酢橘

Shiizakana Hassun 強肴 八寸

Saga Wagyu A4 Sirloin with King Oyster Mushroom

Curry-flavored nanban-style marinated sanma and crispy deep-fried ginkgo nuts

Deep-fried coconut flavored shimeji mushrooms served alongside sautéed monkfish liver

for a rich and sliced lemon, flavorful experience

佐賀牛A4サーロインとエリンギの八幡巻き

秋刀魚カレー風味南蛮漬け 揚銀杏松葉刺し

大黒しめじココナッツフライ 鮫肝のソテー レモンスライス

Nimono 煮物

Tender yellowtail simmered in a traditional Kasujiru style

Deep-fried tofu wrapped in radish and served with fresh carrots and snap peas

Finished with a drizzle of yuzu citrus and a sprinkle of shichimi pepper

寒鰯粕汁

大根薄揚げ鳴門巻き 針人参 スナップエンドウ 柚子 七味唐辛子

Osbokuji 御食事

Steamed rice infused with red beans and sweet chestnuts, served with a touch of wasabi and a rich glazed dashi sauce served with Japanese pickles and miso soup

栗赤飯 山葵 銀あん

香の物 赤出汁

Kanmi 甘味

Seasonal fruits gratin with cinnamon

季節のフルーツグラタン シナモン



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。