

山里

YAMAZATO

JAPANESE FINE DINING

SEASONAL KINSHU KAISEKI

山里9月10月11月季節会席“錦秋”KINSHU

Available from September 1 to November 30,2026

2026年9月1日～11月30日まで

Zensai　前菜

Wagyu sirloin salad, crab claw steamed with sake, topped with Tanqueray gin jelly

Green miso oyster steamed in sake, fresh sea urchin, black sesame sauce, and dashi soy sauce

一、和牛サーロイン仕立て　蟹爪　タンカレー風味ジュレ掛け　グリーン味噌ソース

一、牡蠣酒蒸し　生雲丹　黒胡麻ソース　亀甲あん　山葵

Otsukuri 御造り

Chef’s selection of three kinds of seasonal sashimi (Maple Sea Bream, Medium Fatty Bluefin Tuna, Salmon)

季節の鮮魚　三種盛合せ　（紅葉鯛、本鮪中トロ、サーモン）

妻いろいろ、醤油、山葵、酢橘

Shiizakana 強肴

Grilled Spanish mackerel with Miso-yuzu sauce, black vinegar sauce, grilled orange, and grilled vegetables

Deep-fried pike conger soba roll

鰆味噌柚庵焼　黒酢あん　焼きオレンジ、焼き野菜

鱧そば月環巻き揚げ

浅月、紅葉卸し、刻み海苔、天出汁、レモン、稲穂

Nabemono 鍋物

Yamazato signature wagyu ishiyaki nabe

Premium wagyu sirloin, seasonal vegetables, condiments, sesame ponzu, and sudachi

山里オリジナル和牛石焼鍋

特選和牛サーロイン、季節野菜、薬味、胡麻ポン酢、酢橘

Shokuji 御食事

Steamed eel sushi with shredded omelet, lotus root, dried gourd shavings, maple-shaped carrot, edamame, pickled ginger, and wasabi

鰻蒸し寿司 粉山椒、バルサミコあん 絹紙卵、蓮根、干瓢、紅葉人参、枝豆、ガリ、山葵

Kanmi 甘味

Matcha warabi mochi with seasonal fruits

Ice cream of the day

抹茶わらび餅とフルーツ盛合わせ　黒蜜ソース 本日のアイスクリーム

7000

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。