



# 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## VALENTINE'S TEPPANYAKI KAISEKI

バレンタイン 鉄板焼き会席

Available from February 10 to 15, 2025

2月10日から14日まで、ディナータイム限定でご提供

### Appetizer 前菜

Cauliflower mousse and poached oyster served with kelp jelly  
カリフラワーームスと牡蠣のポシェ 昆布ジュレ仕立て

Meunière sweet breads and Spring cabbage choucroute served with shrimp flavored dashi sauce  
リー・ド・ヴォーのムニエル 春キャベツのシュークルード 海老の香るダシソース

Other selection of your favorite wagyu:  
お好みの和牛をお選びいただけます:

Kumamoto Wagyu A5 Tenderloin 熊本和牛A5 テンダーロインステーキ	8400
Kumamoto Wagyu A5 Sirloin 熊本和牛A5 サーロインステーキ	7500

### Shokuji 御食事

Donabe style steamed rice with chicken and burdock or steamed rice and miso soup  
阿波尾鶏とゴボウの土鍋ご飯又は白御飯 お味噌汁

### 甘味 Dessert

Orange Mimosas Ice Cream  
デコボンミモザ アイスクリーム仕立て

### Elevated Experience:

ひと味違うご提案を:

Two kinds sashimi of the day 本日の刺身二種	1000
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

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。