



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

TANABATA KAISEKI BENTO

七夕 特別御弁当懐石

Available from July 1 to 7 | Lunch and Dinner
2026年7月1日(水)から7月7日(火)までの期間限定
ランチ・ディナーともにご提供いたします。

Zensai 前菜

Cold Egg tofu in "Milkey way-style" with grilled conger eel, Sea urchin, Tobiko, Brasenia schreberi,
Chinese yam, okra, cucumber, tomato topped with Tanqueray Gin jelly.
冷製天乃川豆腐 タンカレー風味ジュレ掛け 夏鱧炙り、雲丹、いくら、蓴菜、長芋、オクラ

Osuimono 御吸い物

Dashi stock with chicken, shrimp, fresh white fish of the day and vegetables
土瓶蒸し(海老、鶏、白身魚、銀杏、しめじ、水菜)、酢橘

Otsukuri 御造り

Chef's Selection of Three Kinds of Sashimi
本日の特選鮮魚 三種盛合せ
妻いろいろ、ポン酢、薬味、レモン

Shiizakana 強肴

Grilled beef Tenderloin with young pepper leaf miso sauce (Kinome Miso),
Hajikame (Pickled ginger shoot), sweet-stewed apricot, and black beans.
牛フィレ肉の網焼き 木の芽味噌ソース はじかみ 杏子甘露煮 黒豆添え

Yakimono 焼物

Scallops sautéed in butter and soy sauce with grilled vegetables and yuzu
帆立貝バター醤油焼き、焼き野菜、柚子

Agemono 揚げ物

Crispy shrimp and vegetable tempura
海老と野菜の天婦羅盛合せ 薬味、天出汁、レモン

Shokuji 食事

Kaisen Chirashi Sushi (Sushi rice topped with salmon, tuna, mackerel, prawns and other fresh ingredients)
ミニ海鮮ちらし寿司 ガリ、山葵、醤油

Kanmi 甘味

Today's Ice Cream and Seasonal Fruits
本日のアイスクリーム
季節のフルーツ盛り合わせ

5000

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。