

山里

YAMAZATO

JAPANESE FINE DINING

Tokyo | Amsterdam | Bangkok | Shanghai | Taipei | Manila

À LA CARTE MENU

Hotel Okura
MANILA
NEWPORT WORLD RESORTS

2nd Floor Hotel Okura Manila, 2 Portwood Street, Newport World Resorts,
Pasay City 1309 Metro Manila, Philippines



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」のサステイ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、サステイ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、サステイ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。

MICHELIN

2026

As part of the Okura Hotels & Resorts group, at *Hotel Okura Manila*, Yamazato continues the tradition set by its 1962 Tokyo predecessor, renowned for its devotion to authentic kaiseki cuisine, today, Yamazato has expanded across the globe, and among the many Yamazato restaurants worldwide, ours is one of three **featured in the 2026 MICHELIN Guide**.

We proudly carry this distinction while expressing the elegance and spirit of Yamazato in its own way.



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	600
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 Beef Aburi Nama Harumaki Salad 和牛炙り生春巻きサラダ	850
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	600
Soft, fluffy Japanese egg omelet infused with delicate dashi broth	
Tamago Yaki 卵焼き	700
Sweet Japanese egg omelet	
Chawan Mushi 茶碗蒸し	700
Silky steamed egg custard with seasonal ingredients	
Zuwai Kanitsume Coconut Age ずわい蟹爪ココナツ揚げ	800
Deep-fried crab claw coated in coconut batter	
Salmon, Maguro and Ebi Sushi Moriawase サーモン鮪海老握り三種	750
Assorted sushi platter with salmon, tuna, and shrimp	



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	1000
Aromatic clear mushroom soup, steamed in a traditional tea 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

Assortment of 8 nigiri and 3 sushi rolls

Kaisen Chirashi Sushi 海鮮散らし寿司

Sushi rice topped with salmon, tuna, mackerel, prawns, and other fresh ingredients

Futomaki Roll 太巻き

Thick roll with cucumber, tamago, simmered shiitake, prawns, and eel

California Roll カルフォルニアロール

Roll with cucumber, mango, Japanese mayonnaise, and flying fish roe

Tekka Maki 鉄火巻

Classic tuna roll

Salmon Maki サーモン巻

Salmon roll

Inari Sushi 稲荷寿司

Sweet tofu skin filled with seasoned rice

Sashimi 御造り

5 Kinds of Assorted Sashimi

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

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

Fresh tuna sashimi (5 slices)

Salmon サーモン

Sustainable fatty salmon sashimi (5 slices)

Hamachi ハマチ

Yellowtail sashimi (5 slices)

Shime Saba メ鰯

Vinegared mackerel sashimi (8 slices)

Ika 烏賀

Squid sashimi (60g)

Ikura いくら

Briny salmon roe served fresh (30g)

GRILLED DISHES 焼物

Salmon Yaki

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

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

Assorted grilled hamachi collar with both salt and teriyaki flavors

Gindara Saikyo

銀鰈西京焼き

Grilled black cod marinated in saikyo miso sauce

Unagi Kabayaki

鰻蒲焼き

Grilled eel glazed with sweet kabayaki sauce

Hotategai Butter Soy Sauce Yaki

帆立貝バター醤油焼き

Grilled scallops drizzled with butter soy sauce

Wagyu Beef Tobanyaki (130 g)

和牛陶板焼き (130 g)

Grilled wagyu beef on a ceramic plate with beef stock savory sauce

Chicken Teriyaki 鶏照り焼き

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 天麩羅盛り合わせ	1500
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	750
海老と小柱のかき揚げ	
Crispy and flavorful shrimp and scallop fritters	
Yasai Tempura Moriawase 野菜天婦羅盛り合せ	1100
Assorted 10 kinds of vegetable tempura	
Kani Koura Age 蟹甲羅揚げ	1200
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	750
Assorted seasonal vegetables, simmered with a light broth	
Gindara Nitsuke 銀鱈煮付け	1800
Simmered black cod with taro, spinach, and leeks	
Tai Kabuto Ni 鯛かぶと煮	1500
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	



Kurobuta Kakuni 黒豚角煮	980
Braised pork belly in Yamazato's original sauce, served with vegetables	
Wagyu Beef Sukiyaki 和牛すき焼き	4300
Thinly sliced wagyu beef simmered in a sweet sukiyaki 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。

NOODLE DISH 麵類

Zaru Soba ざるそば Cold buckwheat noodles served with dipping sauce	750
Zaru Udon ざるうどん Cold udon noodles served with dipping sauce	750
Tempura Soba 天婦羅蕎麦 温または冷やし Soba noodles with assorted tempura, served cold or hot	1200
Tempura Udon 天婦羅うどん 温または冷やし Udon noodles with assorted tempura, served cold or hot	1200
Tori Karaage Soba 鶏唐揚げそば 冷やしまたは温 Soba noodles with crispy deep-fried chicken, served cold or hot	1000
Tori Karaage Udon 鶏唐揚げうどん 冷やしまたは温 Udon noodles with crispy deep-fried chicken, served cold or hot	1000
Niku Soba or Udon 肉そばまたはうどん(温) Soba or udon with tender pork, served hot	1300

RICE DISH 食事

Unagi Hitsumabushi 鰻ひつまぶし Grilled eel on steamed rice, with traditional condiments and dashi broth soup	1900
Zousui 雜炊 鶏または野菜または蟹 Japanese porridge with a choice of chicken, vegetables, or crab	750
Onigiri おにぎり 梅または海苔または塩昆布または鮭、味噌汁付き Rice in dashi broth with your choice of topping from plum, seaweed, salted kelp or salmon with miso soup.	500
Ochazuke お茶漬け 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	500
Gohan 白ご飯 Japanese steamed rice	300

DESSERT 甘味

Wasabi Pudding 山葵プリン Creamy pudding with a subtle wasabi taste	500
Kudzu Starch Noodle 葛切り Chilled kudzu noodles served with sweet syrup	500
Matcha Warabi Mochi (Bracken Starch Mochi) Soft bracken starch mochi topped with matcha powder and served with black sugar syrup	650
Iced Cream of the Day 本日のアイスクリーム Seasonal ice cream selection	350
Assorted seasonal fruits 季節のフルーツ盛り合せ Fresh seasonal fruits, elegantly presented	500



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		
Tokusen Wagyu Gozen 特選和牛御膳		3000
Fried tofu, Two kinds sashimi, Chawan mushi, Assorted Tempura, Japanese steamed rice, miso soup, pickles and seasonal fruits with a Main dish choice of Mini Shabu-shabu or Mini Tobanyaki.		
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、季節のフルーツがつきます。

Salmon Steak Don サーモンステーキ丼	1300
Salmon steak rice bowl 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	

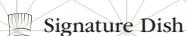
Signature Dish

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。

TEPPANYAKI SELECTIONS

Teppan à la Carte

Lobster 250g	3300
Herb steamed live lobster served with Saikyo miso sauce (250g) 活けオマール海老のハーブ蒸し(250g) 西京味噌ソース	
Seabass 60g	1000
Sauteed sustainable seabass served with shio koji butter sauce (60g) サステイナブルシーバスのソテー(60g) 塩麹バターソース	
Foie Gras 50g	2000
Pan-seared foie gras served with red wine and mirin sauce フォアグラのポワレ(50g) 赤ワインとみりんのソース	
Wagyu Beef Sirloin 140g	5850
和牛サーロイン 140g	
Wagyu Beef Tenderloin 100g	6500
和牛テンダーロイン 100g	
Yasai Itame	900
Stir-fried vegetables with fragrant bonito flakes かつお節香る野菜炒め	
Garlic Rice	300
Teppan-fried Japanese rice with garlic, egg and soy sauce ガーリックライス	



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。

PREMIUM A5 WAGYU KAISEKI

プレミアム A5 和牛会席

by Chef Keiichiro Fujino

ZENSAI 前菜

Assorted Seasonal Appetizers
季節の前菜盛り合わせ

Dobinmushi with shrimp, chicken, white fish, ginkgo nuts, shimeji mushrooms, and mizuna greens
特製土瓶蒸し 海老、鶏、白身魚、銀杏、しめじ、水菜

OTSUKURI お造り

Seasonal sashimi served with soy sauce, wasabi, and lemon
旬のお造り 醤油、山葵、レモン添え

SHIZAKANA 強肴

Choice of:

A5 Wagyu Sirloin Tobanyaki served with seasonal vegetables and Yamazato special sauce
A5 和牛サーロイン鉄板焼き 季節野菜添え 特製ソース
or
A5 Wagyu Sirloin Sukiyaki served with seasonal vegetables and tamago-dare (raw egg dip)
A5 和牛サーロインすき焼き 季節野菜添え 卵だれ

SHOKUJI 御食事

Assorted tempura over chirashi-style sushi rice served with condiments and clear seasoned dashi broth
天ぷらちらし寿司 葉味添え お出汁

KANMI 甘味

Assorted seasonal fruits served with a choice of:

Homemade wasabi pudding
Matcha warabi mochi
Today's ice cream
季節の果物盛り合わせ 下記より一品お選びください
自家製わさびプリン
抹茶わらび餅
本日のアイスクリーム

7500

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。

ISHIYAKI HOT POT SET

石焼鍋御膳

by Chef Keiichiro Fujino

ZENSAI 前菜

Appetizer of the day

本日の突出し

ISHIYAKI 石焼き

Wagyu Sirloin accompanied by seasonal vegetables, yakumi, and sesame ponzu

和牛サーロイン

季節野菜、薬味、胡麻ぽん酢を添えて

GOHAN 御飯

Mixed rice cooked in a traditional pot with seasonal vegetables, mushrooms, meats and Japanese pickles

季節野菜、きのこ、肉類を合わせた

釜五目御飯

香の物付き

KANMI 甘味

Ice cream and seasonal fruits

アイスクリームと季節のフルーツ

4000

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。

WAGYU BEEF SUKIYAKI KAISEKI

和牛すき焼会席

ZENSAI 前菜

Appetizer of the day

本日の突出し

SASHIMI 御造り

Three kinds of sashimi

御造り 3種

NIMONO 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

KANMI 甘味

Ice cream and seasonal fruits

アイスクリームと季節のフルーツ

5500

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。

WAGYU BEEF TOBANYAKI KAISEKI

和牛陶板焼会席

ZSENSAI 前菜

Appetizer of the day

本日の突出し

SASHIMI 御造り

Three kinds of sashimi

御造り 3種

YAKIMOMNO 焼物

Grilled Wagyu beef on a ceramic plate

和牛の陶板焼き

SHOKUJI 御食事

Japanese rice, miso soup, Japanese pickles

御飯 味噌汁 香の物

KANMI 甘味

Ice cream and seasonal fruits

アイスクリームと季節のフルーツ

6000

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。

