



Miyazaki or Saga Wagyu beef A5 sirloin, smoky roasted served with condiments,
garlic chips, sesame Ponzu, lemon and seasonal vegetables
宮崎牛もしくは 佐賀牛A5サーロイン 燻製ローストビーフ
薬味 ガーリックチップス 胡麻ポンズ 檸檬
季節の焼き野菜



YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

CHRISTMAS SPECIAL KAISEKI

クリスマス特別懐石

Available from December 19-30, 2025, during dinner only

2025年12月19日から12月30日まで、ディナータイムのみご利用いただけます。

Starter 前菜

Wafu-cocktail of bluefin tuna Chutoro-belly Aburi and crab claw, served with Uni-sea urchin sauce, tanqueray gin jelly, strawberry and Wasabi
本鮪中トロ炙りと蟹爪の和風カクテル、雲丹ソース、タンカレージンジュレと苺、山葵

Appetizer 旬菜

Kurobuta-pork and chestnut, mixed rice of red beans and ginkgo nuts
with Yuba-soymilk sheet, served thick Dashi-soy sauce
Kaki-persimmon bowl filled with seasonal ingredients with Kinome-Miso
(Shrimp, persimmon, pomegranate, lily bulbs and Shiitake)
Duck breast and foie gras terrine Japanese style in a macaron
(dried raisins, walnuts)
黒豚角煮と栗、銀杏赤飯の湯葉蒸し、銀鮓掛け
柿釜入り 木の芽味噌和え
(海老 柿 ざくろ 百合根 椎茸)
合鴨とフォワグラのテリヌマカロン (干ぶどう 胡桃)

Dobin-mushi 土瓶蒸し

Dashi-bouillon with shrimp, white fish, chicken, ginkgo nut, Shimeji-mushroom and Mizuna-cress
served in a Dobin teapot, Sudachi-citrus on top
土瓶蒸し(海老 鶏 白身魚 しめじ茸 水菜) 酢橘

Sushi 造り替り

Sushi chef's best choice of premium three kinds of Nigiri Sushi
季節の特選鮮魚三種握り寿司
薬味 醤油 山葵

Main Dish 強肴

Miyazaki or Saga Wagyu beef A5 sirloin, smoky roasted
Served with condiments, garlic chips, sesame Ponzu, lemon and seasonal vegetables
宮崎牛もしくは 佐賀牛A5サーロイン 燻製ローストビーフ
薬味 ガーリックチップス 胡麻ポンズ 檸檬
季節の焼き野菜

Shokuji 御食事

Ymazato original "Niku Udon"-noodles, tasty beef and thick sauce on the top
山里 特製 鮓掛け肉うどん

Kanmi 甘味

Japanese Satsumaimo-sweet potato cake (brandy flavor) with black sesame ice cream
Served with caramelized nuts, goji berries, mint, raspberry and blueberry sauce
日本のさつまいもを使ったブランデー風味のスイートポテトと黒ゴマアイスクリーム、
ナッツのキャラメリゼ くこの実 ミント
木苺とブルーベリーのソース

8,888

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。