



Nimono 煮物

Kurobuta-pork and seasonal vegetables

黒豚角煮と季節野菜炊き合わせ

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

OBENTO KAISEKI "SUBARU"

お弁当懐石

Available from December 1 to 18, 2025 during dinner only

2025年12月1日から18日までのディナータイムのみご提供いたします。

Zensai 前菜

Kaki-persimmon cup with Kaki, shrimp and mushroom with Kinome Miso
柿釜 木の芽味噌和え

Bento box お弁当

Kuchidori Japanese delicacies

Salad of Mizuna-cress, Shiitake and Kobashira-scallop adductor with Wasabi, flying fish roe
Japanese omelet with Unagi-eel, Three colors of deep-fried Japanese oyster
Ginndara-cod fish Saikyo with Miso, Aigamo-duck breast
Deep-fried Kuwai-arrowhead, Sweet Kuromame-beans and apricot
口取り 小柱水菜椎茸山葵浸し飛魚子添え 鰻巻き玉子
牡蠣三色揚げ 銀鮨西京焼き 合鴨ロース
松笠慈姑揚げ煮 黒豆松葉、杏子蜜煮

Otsukuri 御造り

Chef's selection of three kinds sashimi of the day
料理長厳選、本日のお造り三種盛

Nimono 煮物

Kurobuta-pork and seasonal vegetables
黒豚角煮と季節野菜炊き合わせ

Agemono 揚げ物

Hamo-conger eel roll with Soba-noodle, Tempura of vegetables
鰯月環・信州蕎麦衣揚げ、季節野菜 天婦羅

Chawanmushi 蒸し物

Chawanmushi with shrimp, chicken and vegetables
本日の茶碗蒸し

Shokujii 御食事

Mixed rice with chicken Teri-yaki, Akadashi Miso soup and Japanese pickles
鶏照焼き 五目御飯、赤出汁味噌椀、香の物

Kanmi 甘味・デザート

Ice cream of the day and fresh fruits
本日のアイスクリームと季節の果物

4,000

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。