

和らぎ *Yawaragi*

À La Carte

Sunday dinner, Monday to Thursday lunch and dinner, Friday lunch

日曜日のディナー、月曜日から木曜日迄のランチとディナー、金曜日のランチ



Hotel Okura
M A N I L A
NEWPORT WORLD RESORTS

2 Portwood Street, Newport City, Pasay City 1309, Metro Manila, Philippines

T: +63 2 5318 2888

 hotelokuramanila.com   @HotelOkuraMNL



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。



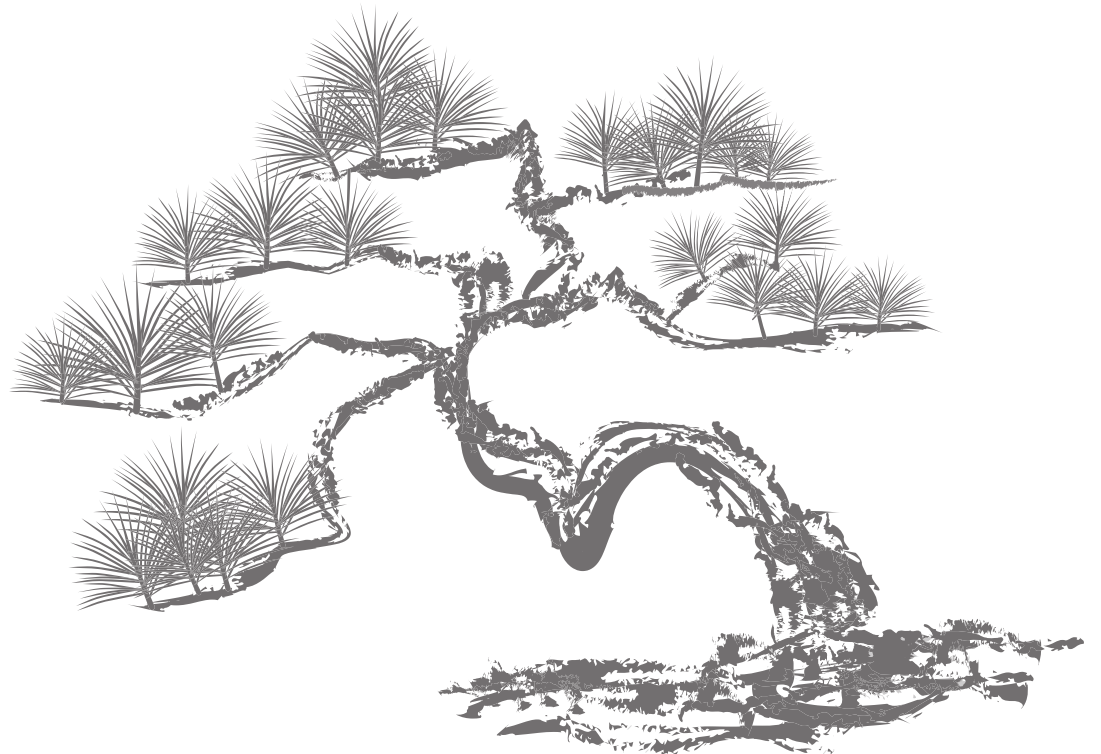
和らぎ

The Spirit of Yawaragi

Yawaragi 和らぎ is a verb which means “to be completely at ease”.

From the very beginning, we believe in doing everything with the spirit of “Wa” – the Japanese word for harmony. At Yawaragi, our guests will experience the feeling of serenity.

Yawaragi food tells a *story of harmony* through its creative use of ingredients, shaping the dining experience into something both enjoyable and eye-opening. With the right blend of *Japanese and local flavors*, our talented chef will produce dishes that are traditional and authentic or *inspired, fusion-focused* take on asian cuisine – or anywhere in between.
Beyond the margins of Japanese cuisine!



ROBATAYAKI 炉端焼き

Wagyu A5 和牛A5

A5 Japanese beef grilled with Himalayan salt and pink peppercorn

Served with 3 kinds of dipping sauce

和牛A5のグリル ヒマラヤソルトとピンクペッパーコーン

三種のソースで

Choice of:

以下よりお選びください

Sirloin サーロイン

6,500

Tenderloin ファイル

7,000



Wagyu A5
和牛A5

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

APPETIZER 前菜


- Hotate Motoyaki* 帆立もと焼き 465
Pan seared U.S. Scallops topped with Yawaragi's original aburi miso sauce
U.S. 産帆立 和らぎ特製炙り味噌ソース
- Kaki Motoyaki* 牡蠣もと焼き 550
Pan seared Japanese oyster topped with Yawaragi's original aburi miso sauce
日本産牡蠣 和らぎ特製炙り味噌ソース
- Grilled Bacon And Togarashi Chicken* チキンのベーコン巻き 唐辛子風味 450
Sous vide Japanese 7 spice chili chicken and Canadian bacon wrapped bites
チキンのスーヴィッド 七味スパイス カナディアンベーコン巻き



Grilled Bacon And Togarashi Chicken
チキンのベーコン巻き 唐辛子風味

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

SASHIMI 御造り

<i>Hamachi Tiradito</i> はまちのティラディート	1,500
Yawaragi's Peruvian inspired thinly sliced yellowtail 和らぎ特製 ヘルシー風はまちの薄造り	
<i>Salmon</i> サーモン 	1,300
Sustainable salmon サーモン (サステイナブル)	

SALAD サラダ

<i>Kani Salad</i> 蟹サラダ 	440
Crabstick, cucumber, Japanese mayonnaise, and flying fish roe 蟹蒲鉾と胡瓜、とびこのマヨネーズ風味のサラダ	
<i>Chicken And Pomelo Salad with Aceto Balsamico Vinaigrette</i> 	550
チキンとポメロのサラダ アチェートバルサミコヴィネグレット添え Grilled pink peppered chicken, mixed greens and pomelo salad with balsamic vinaigrette ピンクペッパー風味のグリルドチキン ミックスグリーンとポメロのサラダ バルサミコヴィネグレット添え	
<i>Crunchy Spicy Tuna Salad in Roasted Goma Dressing</i>  	490
クランチースパイシーツナサラダ 胡麻ドレッシング Spicy tuna tartare and mixed greens salad in roasted sesame dressing スパイシーツナタルタルとミックスグリーンサラダ 胡麻ドレッシング	

SOUP 椀物

<i>Seasonal Soup Of The Day</i> 本日の季節スープ	450
Made from the finest seasonal local produce of Cordillera Mountain フィリピン産ローカル食材で仕上げた季節のスープ	
<i>Edamame And Kabocha Soup</i> 枝豆とかぼちゃのスープ	550
Creamy Soybean and Japanese pumpkin soup 枝豆とかぼちゃのクリーミースープ	

AGEMONO 揚物

Ebi Tempura 海老天婦羅  1,490
Five (5) pieces of Black tiger prawns
海老天婦羅五本

Kurobuta Tonkatsu 黒豚とんかつ  1,500
Locally sourced Berkshire Pork cutlet
ポークカツレット



Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

MAIN COURSE メインコース


A combination of authentic and modern interpretations of Japanese cuisine

Yawaragi Signature Chilean Seabass With Korean Radish Sauce 1,950
和らぎ特製 チリ産シーバスのコリアンラディッシュソース

Deep fried Chilean seabass with Yawaragi's signature Korean radish sauce
チリ産シーバスの揚物 和らぎ特製コリアンラディッシュソース添え

Chicken Roulade チキンロール  1,450

By Chef Rexander Aspiras (Silver medal – 2024 Philippine Culinary Cup)
シェフ レクサンダー・アスピラス(Philippine Culinary Cup 2024 銀賞)
Chicken, Bacon, Asparagus, Spinach and Pimiento Roulade with Lemone Burrata,
Edamame Creamy Risotto, and Mushroom Sauce.
チキン、ベーコン、アスパラガス、ほうれん草、ピメント、ブッラータ、
枝豆のクリームリゾット、マッシュルームソース

Fish And Chips with English Tartar Sauce  **フィッシュアンドチップス** 850

Beer-battered Atlantic cod and house-made French fries served
with classic English tartar sauce
フィッシュアンドチップス イングリッシュタルタルソース添え

Pork Baby Back Ribs In Soda Bbq Sauce **ポークベビーバックリブ** 1,550

Slow-roasted overnight, tender to the bone baby back ribs, basted perfectly
with Coca-Cola BBQ sauce
ポークベビーバックリブ コカ・コーラBBQソース

Wakadori Kuwayaki **若鶏のくわ焼き**  450

Japanese fried chicken glazed with sweet and savory ponzu soy garlic sauce
和風フライドチキン ポン酢醤油ガーリックソース



Chicken Roulade
チキンロール



Stracciatella Cheese and Pasta

ストラッチャテッラチーズのパスタ

By Chef Katrina Paran (Bronze Medal – 2024 Philippine Culinary Cup)

シェフ カトリーナ・パラン(Philippine Culinary Cup 2024 銅賞)

Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.

PASTA, NOODLES, AND RICE ご飯、麺類
A combination of authentic and modern interpretations of Japanese cuisine

<p>Yawaragi Signature Gyudon 和らぎ特製牛丼 1,900 Thinly sliced Australian wagyu with creamy locally sourced dried wild mushrooms and leeks sauce over rice オーストラリア産和牛 ワイルドマッシュルームと葱のクリーミーソース ご飯</p>
<p>Stracciatella Cheese and Pasta ストラッチャテッラチーズのパスタ 1,700 By Chef Katrina Paran (Bronze Medal – 2024 Philippine Culinary Cup) シェフ カトリナ・パラン(Philippine Culinary Cup 2024 銅賞) Spaghetti with Prawns and Stracciatella cheese in Togarashi Calabrian clam butter sauce 海老とストラッチャテッラチーズのパスタ 唐辛子とカリブ風貝のソース Choice of regular or whole wheat pasta レギュラーまたはホールウィートパスタ</p>
<p>Prawn, Mushrooms and Vegetable Pasta 海老ときのこと野菜のパスタ 950 Yawaragi signature Fettuccine pasta with Black tiger prawn, Japanese mushrooms, and seasonal vegetables in savory white wine sauce 和らぎ特製フェットチーネ ブラックタイガー海老、日本のきのこ、季節の野菜入り白ワインソース</p>
<p>Kitsune きつねうどん または蕎麦 790 Hot udon or soba noodles with deep fried tofu skin 温かいうどんまたは蕎麦 油揚げ添え</p>
<p>Yakimeshi 焼き飯 300 Japanese mixed fried rice 和風ミックスフライドライス</p>
<p>Goban ご飯 260 Steamed Japanese rice 白ご飯</p>

MODERN FUSION ROLLS モダンフュージョンロール



Yawaragi Signature Maki    1,635
和らぎシグネチャー巻き

King prawn tempura, tamago, cucumber, and crabstick roll topped with broiled fresh water eel and lightly broiled salmon in leeks and white miso sauce

海老天婦羅 玉子焼き 胡瓜

蟹蒲鉾 鰻 サーモン 葱 白味噌ソース

Philadelphia Maki  700
フィラデルフィア・ロール

Japanese cucumber, tamago and crabstick roll topped with broiled sustainable salmon and Greek yogurt infused Philadelphia cream cheese gratin

日本産きゅうり、玉子、

カニカマの巻物、養殖サーモン、

ギリシャヨーグルト、

フィラデルフィアクリームチーズのグラタン

Spicy Tuna and Salmon Maki    850
スパイシーツナ&サーモン巻き

Tuna and salmon tartare, spring onion, onion leeks, gochujang, shichimi togarashi and Japanese mayonnaise roll

鮪とサーモンのタルタル 葱 長葱

コチュジャン 七味唐辛子 マヨネーズ

Shake Kawa Maki 鮭皮巻き 650

Sustainable crispy salmon skin, tamago, crabstick and Japanese cucumber roll with orange flying fish roe and mayo sriracha panich sauce

養殖サーモンの鮭皮、玉子、カニカマ、

日本産きゅうりの巻物、

とびっことスリラッチャマヨネーズソース

Spicy Soft-Shell Temaki    400
天ぷら手巻きロール

Deep-fried soft-shell crab, tamago and cucumber roll drizzled with Japanese chili mayonnaise hand roll

蟹 玉子焼き 胡瓜 チリマヨネーズソース

SANDWICHES サンドイッチ

Yawaragi Signature Club Sandwich 和らぎ特製クラブサンドイッチ   950

Toasted sourdough loaf bread, roasted chicken teriyaki, crispy Canadian bacon, smoked ham, salad tomato, shredded lettuces, cheddar cheese, Japanese mayonnaise with Yawaragi's signature peach BBQ sauce. Served with Japanese potato salad or potato fries
 サワードウブレッドトースト ローストチキンの照り焼き クリスピーカナディアンベーコン
 スモークハム サラダトマト 千切りレタス チェダーチーズ
 和らぎ特製のピーチバーベキュー&マヨネーズソース
 和風ポテトサラダまたはフライドポテト添え

Grilled Wagyu Burger 和牛のグリルバーガー  1,350

Wagyu beef burger seasoned with Fleur de Sel and pink peppercorn, brioche burger bun, grilled bacon, American cheddar, caramelized onion, salad tomato, shredded Iceberg lettuce and Yawaragi's signature peach BBQ sauce. Served with Japanese potato salad or potato fries
 フルール・ド・セルとピンクペッパーコーン風味の和牛 ブリオッシュバーガーバンズ
 グリルベーコン アメリカンチェダーチーズ 玉ねぎのカラメリゼ サラダトマト
 千切りアイスバーグレタス 和らぎ特製ピーチバーベキューソース
 和風ポテトサラダまたはフライドポテト添え

Smoked Salmon Sandwich スモークサーモンサンドウィッチ 975

Cured smoked Norwegian salmon with herbed capers cream cheese, salad tomato, lettuce in Wheat bread. Served with Japanese potato salad or potato fries
 ノルウェー産スモークサーモン ケッパークリームチーズ サラダトマト レタス
 全粒粉ブレッド
 和風ポテトサラダまたはフライドポテト



Smoked Salmon Sandwich
 スモークサーモンサンドウィッチ

DESSERTS デザート

INTERACTIONAL DESSERT

インスパイア デザート

- The Terrarium** 「自然」 五感で感じるスペシャルデザート 600
A smoked edible terrarium with layers of chocolate pebbles & soil, cactus matcha cake, genmaicha moss, vanilla foam and floral mist
大地: チョコレート サボテン: 抹茶ケーキ 苔: 玄米茶
ヴァニラフォームとフローラルミスト
- Halo-Halo** ハロハロ 425
A traditional Filipino dessert consists of mixed ingredients: nata de coco (coconut jelly), kaong (coconut palm), ube (purple yam), munggo (sweet red bean), jackfruit, leche flan (crème caramel). Topped with a scoop of muscovado ice cream and served with ube barquillo (rolled wafer)
ナタ デ ココ カオン (ココヤシ) ウベ (紫山芋) ムング (小豆) ジャック フルーツ
レチェ フラン (クレーン キャラメル)を取り合わせたフィリピンの伝統的なデザート
マスコバド糖のアイスクリームとロールウエハース添え
- Assorted Mochi** 餅各種 470
A Japanese rice cake with a smooth and creamy filling
Served in three (3) flavors: strawberry, black sesame, and mango
クリーム入り和風餅菓子
3種のフレーバー盛り合わせ: ストロベリー 黒胡麻 マンゴー
- Ice Cream** アイスクリーム 485
Choice of two (2) scoops served with fresh berries in a wafer tuile cone
お好みのアイスクリーム (2種) フレッシュベリー添え ワッフルチュイルコーンとともに
Choose from:
お好みのフレーバーをお選びください
Sugar-Free Dark Chocolate シュガーフリーチョコレート
Matcha 抹茶
Mango Sorbet マンゴーシャーベット
Wasabi 山葵
Salted Egg Cheesecake ソルテッドエッグチーズケーキ

The Terrarium

「自然」五感で感じるスペシャルデザート



Please inform your server of any special dietary requirements, intolerances, and allergies, as our menu items may contain allergens.
Prices are in Philippines peso, inclusive of 12% value-added tax (VAT), subject to 10% service charge and applicable local tax.
Prices are subject to change without prior notice.