

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*  
MANILA  
NEWPORT WORLD RESORTS

2 Portwood Street, Newport City, Pasay City 1309, Metro Manila, Philippines  
T: +63 2 5318 2888

 [hotelokuramanila.com](http://hotelokuramanila.com)    @HotelOkuraMNL



## **HELP SAVE OUR PLANET, ONE PLATE AT A TIME**

地球環境保全にご協力を願いいたします

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。

# 和らぎ

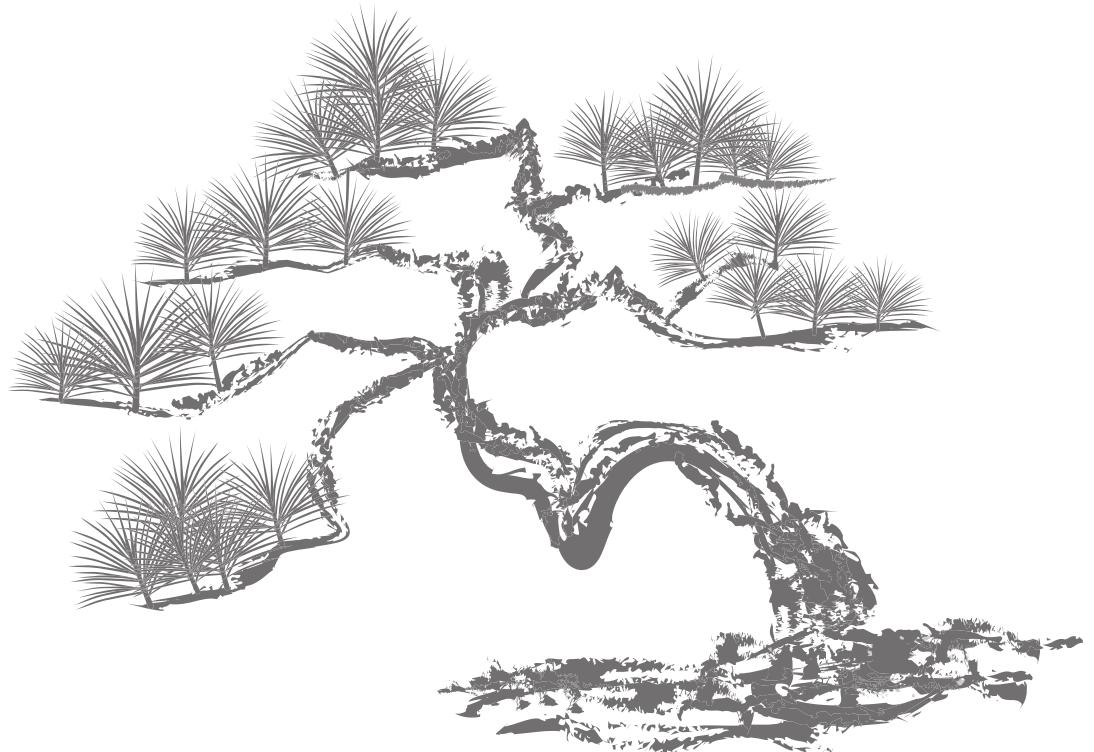
## *The Spirit of Yawaragi*

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 フィレ	7,000



Wagyu A5  
和牛A5

## 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  
チキンのスーザンビッド 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

## SASHIMI 御造り

*Hamachi Tiradito* 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 ペルー風はまちの薄造り

*Salmon* サーモン  1,300

Sustainable salmon  
サーモン (サステイナブル)

## SALAD サラダ

*Kani Salad* 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

*Chicken And Pomelo Salad with Aceto Balsamico Vinaigrette*  550

チキンとポメロのサラダ アチエ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

*Crunchy Spicy Tuna Salad in Roasted Goma Dressing*   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 梶物

*Seasonal Soup Of The Day* 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

*Edamame And Kabocha Soup* 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  
ポークカツレツ



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、ピミエント、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



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.



*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*

<i>Yawaragi Signature Gyudon</i> 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	
<i>Stracciatella Cheese and Pasta</i> 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 カトリーナ・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ヴィートパスタ	
<i>Prawn, Mushrooms and Vegetable Pasta</i> 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	
<i>Kitsune</i> 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	
<i>Yakimeshi</i> 焼き飯	300
Japanese mixed fried rice	
和風ミックスフライドライス	
<i>Gohan</i> ご飯	260
Steamed Japanese rice	
白ご飯	

## 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* フィラデルフィア・ロール  700

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、  
とびつ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 アメリカンチーズ エネギーのカラメリゼ 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イッチ 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イッチ

## DESSERTS デザート

### INTERACTIONAL DESSERT インスピア 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  
レチエ フラン (クレーム キャラメル)を取り合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 ワッフルチュイールコーンとともに

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.