

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

CHEF KATO KAISEKI FT. MIYAZAKI BEEF

鉄板焼きシェフ 加藤 力嗣 特選宮崎牛メニュー

AVAILABLE FROM SEPTEMBER - NOVEMBER, 2024

9月から10月のランチ、ディナーでお楽しみいただけます。

Available during lunch and dinner

前菜 *Appetizer*

本日の前菜

Appetizer of the day

御造り *Sashimi*

本日の刺身

Sashimi of the day

鉄板焼 *Teppanyaki Dish*

蕪と舞茸 本日のお魚 甲殻類香るお出汁とともに

Turnip, maitake mushroom and catch of the day served with crustacean flavored dashi

お好みの牛肉をお選びください

Choice of beef:

宮崎牛A5 サーロイン 9,600
Japanese Miyazaki wagyu A5 sirloin

宮崎牛A5 テンダーロイン 10,500
Japanese Miyazaki wagyu A5 tenderloin

御食事 *Shokuji*

穴子ひつまぶし または ご飯と味噌汁

Anago itsumabushi (Grilled conger eel, kabayaki on rice) or steamed rice and miso soup

甘味 *Dessert*

ブランデーをまとった和栗とバニラアイスクリームの出会い お餅とともに

Combination of brandy flavored Japanese chestnut and vanilla iced cream served with mochi



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上げます。
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。