

## おまかせコース Omakase Course

おまかせコースについてのご案内

おまかせコースをご希望のお客様は、前日までのご予約をお願いいたします。

※毎週水曜日はおまかせコースの予約を受け付けておりません。

ご予算に関しましては、PHP12,000 となっております。

ご要望がございましたら、ご予約の際にご相談ください。

電話番号：+632 8555 5799

メールアドレス：PremiumDining@okadamanila.com

Omakase is a Japanese word that means, "I will leave it up to you/it is up to you."

In Japanese restaurants, omakase means that the chef will decide which dishes to offer to the guest. Dishes that are served as omakase often are the ones not found on the menu. The chef often prepares an omakase dish that uses the best ingredients of the season.

In our restaurant, omakase dishes are served as a dinner course (not to be confused with a fixed dinner course found on the menu). It consists of appetizer, soup, sashimi, various main dishes that are cooked with different methods and use a wide variety of proteins, rice or noodles, and dessert.

An omakase course is offered during dinner time and one day prior reservation is required. Upon reservation, please do not hesitate to tell your preference and food that you should avoid/are allergic to. Please take note that omakase course is not available on Wednesdays.

As omakase uses only the finest ingredients, you can avail this dinner course through +632 8555 5799 and or through [PremiumDining@okadamanila.com](mailto:PremiumDining@okadamanila.com)



## **Okada Green Heart: Your Food is Sustainably Made**

At Okada Manila, our goal is to prioritize fresh and sustainably sourced produce and ingredients in our signature outlets. Most of the produce we use are locally sourced and grown in the Philippines, ensuring they are fresh, healthy, and organic. We aim to use responsibly sourced seafood and ensure that our eggs and meat come from cruelty-free environments.

As we strive to bring delectable dishes that are healthy and nutritious, we also support various sustainable practices. We have significantly reduced plastic use in our operations, eliminating items such as plastic stirrers and straws. We participate in food rescue programs to minimize food waste and help eliminate hunger in nearby communities.

Furthermore, we upcycle materials to contribute to a more sustainable environment.

Enjoy your meal at Okada Manila, knowing it's prepared with sustainability and responsibility in mind.

Scan the QR code to learn more about the Okada Green Heart.



スターターセット  
STARTER SET

3050

先附

APPETIZER

以下からお選びください。

Please choose from the following;

季節の鮮海瞬間燻製サラダ

Seared Fish and Rolled Scallion with Julienned Vegetable in Miso Vinegar

鰻ざく

Eel Cucumber Salad

ガーデンサラダ

Garden Salad

水菜サラダ

Mizuna Salad

汁物

SOUP

以下からお選びください。

Please choose from the following;

季節の鮮海汁

Seasonal Fish Soup

土瓶蒸し

Dobin Mushi Soup

あさり汁

Asari Clam Soup

卵とワタリガニ汁

Egg with Swimming Crab Soup

刺身

SASHIMI

おまかせ三種盛り

Chef's Selection of 3 Kinds Sashimi

仕入れによりメニューとは異なることがあります。

食物アレルギーのある方は、スタッフにお伝えください。

全ての表示価格はフィリピンペソであり、VAT および 10%サービス料、政府税は表示価格に含まれております。

Ingredients may vary according to daily market availability.

Before placing your order, please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.

All prices are in PHP; inclusive of VAT, 10% service charge and local government tax.

## 先附

### Appetizer

季節の瞬間燻製サラダ Seared Seasonal Fish and Rolled Scallion with Julienned Vegetable in Miso Vinegar	425
茶碗蒸し Steamed Egg Custard with Shrimp and White Fish	550
鰻ざく Eel with Cucumber	750
ワタリガニ酢の物 Swimming Red Crab Meat in Ginger Vinaigrette	1450
烏賊と海老、ほうれん草の胡麻和え Prawn, Squid, and Spinach Dressed with Sesame Sauce	340
鯛と茄子の揚げ出し Deep-fried Red Snapper, Eggplant and Mochi in Age-dashi Style	980
アワビ肝醤油 Steamed Abalone with Liver Sauce	M/P

仕入れによりメニューとは異なることがあります。

食物アレルギーのある方は、スタッフにお伝えください。

全ての表示価格はフィリピンペソであり、VAT および 10% サービス料、政府税は表示価格に含まれております。

Ingredients may vary according to daily market availability.

Before placing your order, please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.

All prices are in PHP; inclusive of VAT, 10% service charge and local government tax.

## サラダ

### Salad

ガーデンサラダ Garden Salad topped with Carrot Ginger Dressing	550
水菜とちりめんじゃこサラダ Mizuna Lettuce and Dried Young Sardines topped with Soy-Sesame Sauce	750

## 刺身

### Sashimi

おまかせ五種盛り Chef's Selection of 5 Kinds Sashimi	3200
おまかせ三種盛り Chef's Selection of 3 Kinds Sashimi	1870
トロ Toro マグロ Tuna 縞鰯 Striped Jack 平目 Fluke 鮭 Salmon 雲丹 Sea Urchin ホタテ Scallop 海松貝 Geoduck 赤貝 Ark Shell 蒸し鮑 Steamed Abalone いくら Salmon Roe キャビア Caviar ブリ Yellow Tail カキ Oyster	M/P

仕入れによりメニューとは異なることがあります。

食物アレルギーのある方は、スタッフにお伝えください。

全ての表示価格はフィリピンペソであり、VAT および 10% サービス料、政府税は表示価格に含まれております。

Ingredients may vary according to daily market availability.

Before placing your order, please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.

All prices are in PHP; inclusive of VAT, 10% service charge and local government tax.

## 天婦羅

### Tempura

五種盛り合わせ 5 Kinds of Assorted Tempura 海老、イカ、白身魚、野菜 Shrimp, Squid, White Meat Fish, and Vegetables	950
三種盛り合わせ 3 Kinds of Assorted Tempura 海老、白身魚、野菜 Shrimp, White Meat Fish, and Vegetables	750
野菜盛り合わせ Vegetable Tempura	670

## 汁物

### Soup

季節の魚 炭焼き一番出汁 Charcoal-grilled Seasonal Fish Soup in Ichiban Dashi	980
土瓶蒸し Seasonal White Meat Fish and Vegetable in Dobin Mushi Style	980

仕入れによりメニューとは異なることがあります。

食物アレルギーのある方は、スタッフにお伝えください。

全ての表示価格はフィリピンペソであり、VAT および 10% サービス料、政府税は表示価格に含まれております。

Ingredients may vary according to daily market availability.

Before placing your order, please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.

All prices are in PHP; inclusive of VAT, 10% service charge and local government tax.

## メイン

### Main Course

鰻蒲焼き Grilled Eel in Kaba-yaki Style	1980
鶏利休焼き Japanese Chicken Teriyaki with Sesame	1560
銀鱈照焼き Black Cod Teriyaki	2150
揚鮑石蓴海苔あんかけ Deep-fried Abalone with Aosa Seaweed Sauce	M/P
伊勢海老雲丹焼き Charcoal-grilled Fresh Lobster with Sea Urchin	3200
鰯の山椒焼き Teriyaki Yellowtail with Sansho Pepper	1650
和牛ステーキ Charcoal-grilled Japanese Wagyu with Vegetable	4200
和牛余兵衛焼き Charcoal-grilled Japanese Wagyu with Yohei aged Rice Vinegar	4200

仕入れによりメニューとは異なることがあります。

食物アレルギーのある方は、スタッフにお伝えください。

全ての表示価格はフィリピンペソであり、VAT および 10% サービス料、政府税は表示価格に含まれております。

Ingredients may vary according to daily market availability.

Before placing your order, please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.

All prices are in PHP; inclusive of VAT, 10% service charge and local government tax.

## 御飯・麺類

### Rice and Noodle

御飯 二人前

Rice dishes are good for 2 servings

トリュフ御飯 Truffle Rice	3200
いくら御飯 Salmon Roe Rice	3900
雲丹御飯 Sea Urchin Rice	M/P
和牛飯 Japanese Wagyu with Deep-fried Leek Rice	4000
蟹御飯 Swimming Crab Meat Rice	2900
伊勢海老御飯 Lobster Rice	2900
鶏牛蒡御飯 Chicken and Burdock Rice	1500
和牛稲庭うどん Japanese Wagyu Inaniwa Udon	2080
天婦羅稲庭うどん Tempura Inaniwa Udon	1380
とろろ、わかめ、オクラ稲庭うどん Japanese Yam, Wakame Seaweed, and Okra Inaniwa Udon	1230
牛丼 Japanese Wagyu Rice Donburi Style with Miso Soup	2700
鰻丼 Eel Rice Donburi Style with Miso Soup	1880

仕入れによりメニューとは異なることがあります。

食物アレルギーのある方は、スタッフにお伝えください。

全ての表示価格はフィリピンペソであり、VAT および 10% サービス料、政府税は表示価格に含まれております。

Ingredients may vary according to daily market availability.

Before placing your order, please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.

All prices are in PHP; inclusive of VAT, 10% service charge and local government tax.



## 水物

### Dessert

ほうじ茶プリン Houji Tea Pudding	170
白いコーヒープリン White Coffee Pudding	170
日本産 季節の果物 Japanese Seasonal Fruits	M/P
アイスクリーム Homemade Ice Cream	170
抹茶 Matcha	
黒糖 Okinawa Muscovado Sugar	
きな粉 Kinako, Roasted Soybean Flour	
ルビーチョコレート Ruby Chocolate, Pink Cacao	
クルミ Walnut	
ジャズミンティー Jasmine Tea	
バニラ Vanilla	

仕入れによりメニューとは異なることがあります。

食物アレルギーのある方は、スタッフにお伝えください。

全ての表示価格はフィリピンペソであり、VAT および 10% サービス料、政府税は表示価格に含まれております。

Ingredients may vary according to daily market availability.

Before placing your order, please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.

All prices are in PHP; inclusive of VAT, 10% service charge and local government tax.