



Okada Green Heart: Your Food is Sustainably Made

Okada Green Heart: Your Food is Sustainably Made

At Okada Manila, we're committed to serving food that's both exceptional and responsible. Through our Okada Green Heart program, we prioritize fresh, sustainably sourced ingredients in every dish. Most of the produce we use is locally grown in the Philippines, and we partner with local farmers to offer a growing selection of plant-based dishes across our restaurants.

We also focus on responsibly sourced seafood and ensure that our eggs and meats come from cruelty-free environments.

Our commitment extends beyond food. We've reduced plastic use, eliminating stirrers and straws, and actively participate in food rescue programs to reduce waste and help fight hunger in nearby communities. Additionally, we upcycle materials to further minimize our environmental impact.

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

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



お任せコース

Omakase Dinner 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、12,000 ペソとなっております。

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：Kappou.Yoshi@okadamanila.com

Omakase is a Japanese term that translates to “I leave it up to you,” reflecting a dining experience where guests entrust the chef to create a personalized menu.

In Japanese cuisine, *omakase* allows the chef to select and prepare dishes using the finest seasonal ingredients—often featuring items not found on the regular menu.

At Kappou YOSHI, *omakase* is served exclusively as a **dinner course**. It includes an appetizer, soup, sashimi, a variety of main dishes prepared with different cooking techniques and proteins, rice or noodles, and dessert.

The **Omakase Dinner Course** is offered at **PHP 12,000 nett per person** and requires a minimum of **one-day advance reservation**. When booking, we encourage you to share your dietary preferences or any ingredients you need to avoid due to allergies or restrictions. Please note that the *omakase* course is **not available every Wednesday and Thursday**.

To reserve your *omakase* experience, please contact us at +632 8555 5799 or Kappou.Yoshi@okadamanila.com.

仕入れによりメニューと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。
すべての表示価格はフィリピンペソであり、VAT 税および 10% のサービス料政府税が含まれています。

Ingredients may vary according to the daily market availability. Please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.
All prices are in Philippine Peso; inclusive of VAT, 10% service charge, and local government tax.

スターターセット

Starter Set

スターターセットは、シェフのシグネチャーセットメニューから厳選された料理をお楽しみいただける内容で、旬の日本食材を生かした月替わりの構成となっております。

先付・お吸い物・お造りの三品で構成されており、メイン料理はお決まりでも、その前に何か軽く召し上がりたいというお客様におすすめ致します。

また、軽めながら満足感のあるディナーをお求めのお客様にもおすすめで、当店自慢の利き酒セットとの相性も抜群です。

スターターセットはお一人様用で、料金は 4,000 ペソとなっております。

詳しくはスタッフまでお気軽にお尋ねください。

The Starter Set features a thoughtfully curated **selection of dishes from the Chef's Signature Set Menu**, with offerings that change monthly to highlight the finest seasonal Japanese ingredients.

This set includes an appetizer, soup, and sashimi, making it ideal for guests who have decided on their main dish but are still considering what to enjoy beforehand.

It is also well-suited for those seeking a light yet satisfying dinner and pairs exceptionally well with our carefully selected sake tasting flight—*kikisake*.

The Starter Set is designed for one serving and is priced at PHP 4,000 nett.

For more information, please feel free to ask our staff.

仕入れによりメニューと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。
すべての表示価格はフィリピンペソであり、VAT 税および 10% のサービス料政府税が含まれています。

Ingredients may vary according to the daily market availability. Please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.
All prices are in Philippine Peso; inclusive of VAT, 10% service charge, and local government tax.

先附

Appetizer

冷奴	320
Housemade Tofu Chilled tofu served grated ginger.	
もずく酢	460
Mozuku-su Thin, delicate seaweed served in a light, tangy vinegar dressing.	
胡麻和え	500
Goma-ae Blanched shrimp, cuttlefish, and vegetables tossed in a sweet and savory sesame sauce.	
うざく	750
Uzaku Grilled eel and cucumber in a light, refreshing vinegar dressing.	
南蛮漬け	750
Nanbanzuke Deep-fried fish marinated in a sweet and tangy vinegar sauce.	

仕入れによりメニューと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。
すべての表示価格はフィリピンペソであり、VAT 税および 10% のサービス料政府税が含まれています。

Ingredients may vary according to the daily market availability. Please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.
All prices are in Philippine Peso; inclusive of VAT, 10% service charge, and local government tax.

先附

Appetizer

ワタリガニのカニ酢	1,450
Swimming Crab Vinaigrette Boiled crab served called with vinegar sauce.	
焚きアワビと肝ソース	2,600
Abalone and Abalone Liver Sauce Simmered abalone served with a rich, umami-packed liver sauce.	
出汁巻き玉子	550
Dashimaki Tamago Japanese rolled omelet seasoned with dashi.	
茶碗蒸し	550
Chawanmushi Savory steamed egg custard, gently flavored with dashi.	
揚げ出し豆腐	680
Agédashi Tofu Deep-fried tofu in a warm dashi-based broth.	
フォアグラてりやき	2,200
Foie Gras Teriyaki Pan-seared foie gras glazed with teriyaki sauce with mashed potato and egg foam.	

仕入れによりメニューと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。
すべての表示価格はフィリピンペソであり、VAT 税および 10% のサービス料政府税が含まれています。

Ingredients may vary according to the daily market availability. Please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.
All prices are in Philippine Peso; inclusive of VAT, 10% service charge, and local government tax.

サラダ

Salad

スモークサーモンサラダ 580
Smoked Salmon Salad
Fresh greens topped with smoked salmon, and cream cheese

ガーデンサラダ 650
Garden Salad
Mixed seasonal greens with original carrot dressing

水菜と自家製豆腐のサラダ 1,050
Mizuna and Homemade Tofu Salad
Salad with tofu and dried young sardines.

大根サラダ 1,250
Daikon Salad
Fresh julienned daikon radish salad with refreshing dressing.

和牛サラダ 1,450
Wagyu Salad
Salad topped with slices of premium roasted Wagyu beef.

仕入れによりメニューと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。
すべての表示価格はフィリピンペソであり、VAT 税および 10% のサービス料政府税が含まれています。

Ingredients may vary according to the daily market availability. Please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.
All prices are in Philippine Peso; inclusive of VAT, 10% service charge, and local government tax.

汁物

Soup

赤だし	140
Akadashi Soup Rich red miso soup with tofu and seaweed.	
玉赤	180
Gyoku Aka Poached egg in red miso soup.	
土瓶蒸し	900
Dobinmushi Light seafood and mushroom broth steamed in a teapot.	
和牛 肉吸い	950
Wagyu Soup Light dashi soup with tender slices of Wagyu beef and leeks.	
季節の魚と一番出汁のお吸い物	980
Ichiban Dashi Soup Clear soup made from premium first-brew dashi featuring seasonal fish.	
カニと海藻のスープ	1,000
Crab and Seaweed Soup Delicate broth with crabmeat and seaweed.	

仕入れによりメニューと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。
すべての表示価格はフィリピンペソであり、VAT 税および 10% のサービス料政府税が含まれています。

Ingredients may vary according to the daily market availability. Please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.
All prices are in Philippine Peso; inclusive of VAT, 10% service charge, and local government tax.

刺身

Sashimi

刺身 3 種盛り

1,600

Three Kinds Sashimi

以下の * 印の中から、お好きな 3 種をお選びください。
Select 3 items from the options marked with a single * below.

刺身 5 種盛り

3,300

Five Kinds Sashimi

以下の * 印および * * 印の中から、お好きな 5 種をお選びください。
Select 5 items from the options marked with a single * and double ** below.

* サーモン	Salmon	600
* トロ	Tuna – <i>Toro</i>	2,000
* 赤身	Tuna – <i>Akami</i>	1,000
* 鯛	Sea Bream - <i>Tai</i>	760
* 平目	Halibut - <i>Hirame</i>	1,180
* ハマチ	Yellowtail - <i>Hamachi</i>	850
* シマアジ	Striped Jack - <i>Shimaaji</i>	1,400
* 帆立貝	Scallop - <i>Hotaté</i>	900
** 雲丹	Sea Urchin - <i>Uni</i>	M/P
** いくら	Salmon Roe - <i>Ikura</i>	1,000
** 赤貝	Ark Shell - <i>Akagai</i>	M/P
大トロ	Tuna – <i>Otoro</i>	2,500
牡蠣	Oyster - <i>Kaki</i>	M/P
キャビア	Caviar	M/P
ミル貝	Geoduck Clam - <i>Mirugai</i>	M/P
ボタン海老	Botan Shrimp	M/P
伊勢海老	Red Lobster – <i>Ise Ebi</i>	2,200
毛蟹	Horsehair Crab - <i>Kegani</i>	16,000
アワビ	Abalone – <i>Awabi</i> (Half/ Whole)	7,000/13,500
旬のもの	Seasonal Catch	M/P

仕入れによりメニューと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。
すべての表示価格はフィリピンペソであり、VAT 税および 10% のサービス料政府税が含まれています。

Ingredients may vary according to the daily market availability. Please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.
All prices are in Philippine Peso; inclusive of VAT, 10% service charge, and local government tax.

天麩羅

Tempura

天麩羅盛り合わせ 竹	850
Take Assorted Tempura 2 Pieces of Shrimp, Whiting Fish, Squid, and Three Kinds of Vegetables	
天麩羅盛り合わせ 松	1,450
Matsu Assorted Tempura 3 Pieces of Shrimp, Whiting Fish, Squid, and Seven Kinds of Vegetables	
野菜天麩羅盛り合わせ	720
Yasai Tempura Assorted vegetable	

单品

Single Item Tempura

海老	Prawn	180
イカ	Squid	330
キス	Whiting Fish	160
薩摩芋	Sweet Potato	200
小茄子	Baby Eggplant	110
しし唐	Shishito Green Pepper	40
舞茸	Maitake Mushroom	110
椎茸	Shiitake Mushroom	130
蓮根	Lotus Root	160
南瓜	Pumpkin	120
春菊	Chrysanthemum Greens	130
旬のお野菜	Seasonal Harvest	M/P

仕入れによりメニューと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。
すべての表示価格はフィリピンペソであり、VAT 税および 10% のサービス料政府税が含まれています。

Ingredients may vary according to the daily market availability. Please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.
All prices are in Philippine Peso; inclusive of VAT, 10% service charge, and local government tax.

メイン

Main Dish

合鴨炭火焼きとフォアグラ Charcoal-Grilled Duck Meat and Foie Gras Rich grilled duck meat paired with seared mouth melting foie gras	3,000
炭火焼き和牛ステーキ Charcoal-Grilled Wagyu Steak Wagyu beef grilled over charcoal served with Japanese vegetables.	4,000
和牛炭火焼きウニのせ Charcoal-Grilled Wagyu with Uni Grilled Wagyu beef topped with fresh sea urchin.	4,750
ギンダラてりやき Gindara Teriyaki Grilled black cod glazed with house-made teriyaki sauce	1,900
鰻かば焼き ローカル Local Unagi Kabayaki Grilled freshwater eel glazed with sweet soy sauce	1,980
国産鰻かば焼き Japanese Unagi Kabayaki Premium Japanese freshwater eel, charcoal-grilled with tare sauce	3,200

仕入れによりメニューと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。
すべての表示価格はフィリピンペソであり、VAT 税および 10% のサービス料政府税が含まれています。

Ingredients may vary according to the daily market availability. Please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.
All prices are in Philippine Peso; inclusive of VAT, 10% service charge, and local government tax.

メイン

Main Dish

ブリ山椒焼

Grilled Buri with Sansho

Grilled Yellowtail seasoned with aromatic Japanese pepper

1,700

伊勢海老ウニ焼き

Grilled Red Lobster with Uni

Grilled red lobster topped with fresh sea urchin served with Japanese vegetables

2,800

鶏照り焼き

Chicken Teriyaki

Grilled chicken glazed with sweet soy-based teriyaki sauce

1,280

黒豚と野菜のセイロ蒸し

Kurobuta Pork and Vegetable Seiro Mushi

Steamed black pork and fresh vegetables in a wooden steamer

1,700

和牛すき煮

Wagyu Sukini

Simmered Wagyu beef in a sweet-savory sukiyaki sauce

2,000

帆立貝とワタリガニのグラタン

Scallop & Swimming Crab Gratin

Creamy baked scallop and swimming crab in a Japanese-style gratin

2,750

仕入れによりメニューと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。

すべての表示価格はフィリピンペソであり、VAT 税および 10% のサービス料政府税が含まれています。

Ingredients may vary according to the daily market availability. Please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.

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

釜飯

Clay Pot Rice

Traditional Japanese rice claypot cooked with dashi and assorted ingredients.
Good for two to share, served with *akadashi* miso soup.

鶏牛蒡ご飯 Chicken and Burdock Rice	1,500
伊勢海老ご飯 Red Lobster Rice	2,700
トリュフご飯 Truffle Rice	3,000
和牛ご飯 Wagyu Rice	3,800
イクラご飯 Salmon Roe Rice	3,900
雲丹ご飯 Sea Urchin Rice	4,500
毛蟹ご飯 Hairy Crab Rice	7,200

仕入れによりメニューと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。
すべての表示価格はフィリピンペソであり、VAT 税および 10% のサービス料政府税が含まれています。

Ingredients may vary according to the daily market availability. Please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.
All prices are in Philippine Peso; inclusive of VAT, 10% service charge, and local government tax.

御飯・麺類

Rice and Noodle

牛丼温玉のせ 2,800

Gyudon

Thinly sliced wagyu beef simmered in a mild soy-based sauce
Served with poached egg, and akadashi miso soup

うな丼と赤だし 1,850

Unadon

Locally caught eel grilled and glazed with a rich, sweet soy-based sauce
Served with akadashi miso soup

国産ウナギの丼と赤だし 3,300

Japanese Eel Unadon

Grilled Japanese eel glazed with a rich, sweet soy-based sauce
Served with akadashi miso soup

うめとろろ若布うどん 880

Ume, Tororo, and Wakame Sanuki Udon

Thick udon noodles in a light broth topped with pickled plum,
grated yam, and seaweed

天ぷらうどん 1,050

Tempura Sanuki Udon

Thick udon noodles in a light broth, served with assorted tempura
on the side.

和牛うどん 1,800

Wagyu Sanuki Udon

Thick udon noodles in a light broth, topped with tender slices of
Wagyu beef

稲庭うどんへの変更は、追加で 150 ペソいただきます。

An additional 150 pesos will be charged for changing to thin *Inaniwa udon* noodles.

仕入れによりメニューと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。
すべての表示価格はフィリピンペソであり、VAT 税および 10% のサービス料政府税が含まれています。

Ingredients may vary according to the daily market availability. Please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.
All prices are in Philippine Peso; inclusive of VAT, 10% service charge, and local government tax.

水物

Dessert

ほうじ茶プリン 170
Hōji Tea Pudding
Creamy pudding infused with roasted aroma of *hōjicha* tea.

ホワイトコーヒープリン 170
White Coffee Pudding
A light, silky pudding with a mellow, aromatic white coffee flavor.

抹茶チーズケーキ 480
Matcha Cheesecake
Rich cheesecake served with green tea matcha sauce.

抹茶のシフォンケーキとホワイトチョコレートのガトーショコ 580
Matcha Chiffon Cake and White Chocolate Gateau
Chiffon cake infused with premium matcha,
served alongside a rich, moist gateau au chocolat made with white chocolate

日本産 季節の果物 M/P
Seasonal Japanese Fruits
An assortment of fresh seasonal fruits.

アイスクリーム 170
House made Ice Cream

バニラ	Vanilla
抹茶	Matcha
黒糖	<i>Kokutō</i> - Okinawan brown sugar
クルミ	Walnut
ハニー ヨーグルト	Honey Yogurt
きな粉	<i>Kinako</i> - roasted soybean flour

仕入れによりメニューと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。
すべての表示価格はフィリピンペソであり、VAT 税および 10% のサービス料政府税が含まれています。

Ingredients may vary according to the daily market availability. Please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.
All prices are in Philippine Peso; inclusive of VAT, 10% service charge, and local government tax.