



割烹今村では、伝統的な技術を守りつつ私の培ってきた料理の集大成を披露します。

和の基本である 5 味、5 色、5 法を最大限生かした料理を、季節の厳選した食材や調味料を駆使し繊細かつライブ感のある料理を振る舞います。
5 感を使ってお楽しみください。

何かご要望の際には気軽に声をかけてください。お客様のご要望に可能な限り対応いたします。

全てのお客様へ
心に残る料理をお約束させていただきます。

Dear guest,

We promise to treat you to an unforgettable dining experience.

At Japanese Kappou Imamura, every dish I serve represents authentic Japanese cuisine, meticulously created with the sincerity of a seasoned chef's years of discipline and dedication to his craft.

I employ the traditional Japanese method of cooking based on the culinary principles of "Gomi, Goshoku, Goho," which means "five flavors, five colors, prepared and cooked in five ways."

Using this method, I prepare every dish with only the finest in-season ingredients to ensure freshness, so that you can fully savor and enjoy our cuisine with your five senses.

Please feel free to ask the staff for any special request or assistance, and we would be more than pleased to serve you.

Thank you.



Chef Hiro Imamura

今村 祐史 プロフィール Chef Hiro Imamura profile

日本人セレブリティシェフ今村祐史が料理長を務める割烹 今村。
香港の Kazuo Okada の料理長を務めた 2014 年にミシュランスターを獲得し、
その腕は高い評価を得ています。
経験したことのない本格的な「和食」を心ゆくまでご堪能いただけます。

Chef Hiro Imamura combines traditional and modern techniques to take Japanese cuisine to a new level, bringing excellence to every dish he prepares.

His culinary brilliance was rewarded in 2014 when he obtained a Michelin star for his culinary achievements during his tenure in the kaiseki restaurant Kazuo Okada in Kowloon, Hong Kong. Chef Imamura's new namesake restaurant in Manila adds a new level of excitement to the city's Japanese fine dining scene.

2003 – 2005 23 years old

NY ザガットサーベイ ナイトライフで最高得点を獲得し
ニューヨーク 1 のレストランとして評価を受ける
Sakagura, the restaurant he headed in New York City,
received the much-coveted Best Restaurant Award
(Nightlife Category) from Zagat Survey.

2006 27 years old

フォーブス評価 5 つ星カジノホテル (LV)
最年少料理長として抜擢され、ラスベガス 1 の
日本食レストランとして評価される
Received the Youngest Master Chef Award for his
work at the renowned Okada Restaurant at the
Forbes-rated 5-star hotel Wynn Las Vegas.

2008 29 years old

フォーブス評価 5 つ星カジノホテル (Macau) に移動し
世界の美食家たちに高評価を受ける
Received excellent reviews for his work at the Okada
Restaurant at the 5-star hotel Wynn Macau.

2014 – 2015 36 years old

香港 Kazuo Okada レストランにてミシュランの星を獲得
Awarded with a Michelin star for his work at the
restaurant Kazuo Okada in Hong Kong.

昼食メニュー

Lunch Menu

一汁三菜 1,300
Ichi-Ju-Sansai 

造り・焼物・筑前煮・御飯・留め椀・デザート
Sashimi, grilled seasonal fish, stewed chicken and
seasonal vegetable in chikuzen-ni style, Japanese rice,
miso soup, chef's selected dessert

一汁五菜 1,800
Ichi-Ju-Gosai  

先附・造り・焼物・筑前煮・天婦羅・御飯・留め椀・デザート
Seasonal appetizer, sashimi, grilled seasonal fish,
stewed chicken, and seasonal vegetable in chikuzen-ni style,
tempura, Japanese rice, miso soup, chef's selected dessert

ミニ丼とうどんのセット 880
Mini Donburi and Udon Set

下記より一つお選びください
Your Choice of One Dish Below

親子丼 Chicken and Egg on Rice (Oyakodon) 

かつ丼 Tonkatsu Pork Cutlets on Rice (Katsudon)  

天丼 Tempura on Rice (Tendon) 

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください
Before placing your order, please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.

 甲殻類・貝類
Shell Fish

 豚肉を含む
Contains Pork

 ナッツ類を含む
Contains Nuts

 アルコールを含む
Contains Alcohol

 シグネチャー
Signature Dish

 ベジタリアン
Vegetarian

価格はフィリピンペソ表示でありV A T 込です。すべての価格には10%のサービス料と税金が加算されます。
All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge and applicable government tax.

刺身 Sashimi

5 種盛り Selection of 5 Sashimi 2,880

下記の中から 5 種類お選びください。

(トロ マグロ 縞鰯 平目 鮭 雲丹 ホタテ ボタンエビ いくら)

Your choice of 5 sashimi

(Toro, tuna, striped jack, fluke, salmon, sea urchin, scallop, botan shrimp or salmon roe)

3 種盛り Selection of 3 Sashimi 1,680

下記の中から 3 種類お選びください。

(マグロ 縞鰯 平目 鮭 ホタテ いくら)

Your choice of 3 sashimi

(Tuna, striped jack, fluke, salmon, scallop or salmon roe)

トロ	Toro	1,800
マグロ	Tuna	900
縞鰯	Striped Jack	900
平目	Fluke	680
鮭	Salmon	580
雲丹	Sea Urchin 🍣	2,500
牡丹エビ	Botan Shrimp 🍣	880
ホタテ	Scallop 🍣	680
海松貝	Geoduck 🍣	1,380
赤貝	Ark Shell 🍣	1,500
蒸し鮑	Steamed Abalone 🍣	M/P
いくら	Salmon Roe	780
キャビア	Caviar	M/P

天婦羅 Tempura

5 種盛り合わせ 880

Selection of 5 Tempura 🍣 🍷

エビ、イカ、白身魚 野菜

Shrimp, Squid, White Meat, Fish and Vegetable

3 種盛り合わせ 650

Selection of 3 Tempura 🍣 🍷

エビ、白身魚、野菜

Shrimp, White Meat, Fish and Vegetable

野菜盛り合わせ 600

Vegetable Tempura 🍷

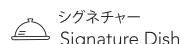
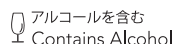
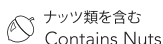
その他季節のおすすめあります。サービススタッフにお尋ねください。

Please ask your server for our

Daily Special: Assorted Tempura.

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

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



価格はフィリピンペソ表示であり V A T 込です。すべての価格には 10% のサービス料と税金が加算されます。

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge and applicable government tax.

丼物 Donburi

天丼 Tempura on Rice  	680
(Tendon)	
親子丼 Chicken and Egg on Rice 	500
(Oyakodon)	
かつ丼 Tonkatsu Pork Cutlet on Rice  	500
(Katsudon)	

饅饨 Udon

野菜饅饨 Vegetable Udon 	600
天婦羅饅饨 Tempura Udon  	700
鴨南蛮饅饨 Kamo Duck with Eggplant and Shishito Pepper Udon 	800
和牛 うどん (50g) 	1,800
Wagyu Udon	

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

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

 甲殻類・貝類
Shell Fish

 豚肉を含む
Contains Pork

 ナッツ類を含む
Contains Nuts

 アルコールを含む
Contains Alcohol

 シグネチャー
Signature Dish

 ベジタリアン
Vegetarian

価格はフィリピンペソ表示でありV A T 込です。すべての価格には10%のサービス料と税金が加算されます。

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge and applicable government tax.

水物 Desserts

黄な粉ティラミス "Kinako" Soy bean powder tiramisu	600
湯葉ミルフィーユ "Yuba" Soy skin mille feuille	600
黒ごまブリュレと白ごまのアイス "Kurogoma" Black sesame brulee and white sesame ice cream	550
各種アイスクリーム Assorted Ice Cream	330
日本産季節の果物 Japanese Fruits	M/P

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

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



甲殻類・貝類
Shell Fish



豚肉を含む
Contains Pork



ナッツ類を含む
Contains Nuts



アルコールを含む
Contains Alcohol



シグネチャー
Signature Dish



ベジタリアン
Vegetarian

価格はフィリピンペソ表示でありV A T 込です。すべての価格には10%のサービス料と税金が加算されます。

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge and applicable government tax.

ディナーメニュー

Dinner Menu

料理長 シグネチャーコース 8,880
Chef's Signature Menu   

季節の鮮魚瞬間燻製サラダ
Flash-smoked Seasonal Fish Salad

伊勢海老酒煎旬菜餡かけ
Sake-simmered Live Lobster in Seasonal Vegetable Thick Sauce

枕崎の鰹と利尻昆布一番出汁
Charcoal-grilled Seasonal Fish Soup in Ichiban Dashi

鰯 雲丹 キャビア 出汁ゼリー
"Hirame" Fluke, "Uni" Sea Urchin and Caviar in
"Dashi Hanaho" Jelly

喜知次焼煮付け
Charcoal-grilled "Kinki" Fish in Yaki-nituke Style

和牛鋤煮
Stewed Beef and Assorted Vegetables in Sweet Soy with
Egg Foam

トリュフ御飯
Truffle Rice

静岡メロン 焙じ茶プリン 最中
Shizuoka Melon, Hoji Tea Pudding, Monaka

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください
Before placing your order, please advise our Service Staff if you are allergic to any of our menu's ingredients.

 甲殻類・貝類
Shell Fish

 豚肉を含む
Contains Pork

 ナッツ類を含む
Contains Nuts

 アルコールを含む
Contains Alcohol

 シグネチャー
Signature Dish

 ベジタリアン
Vegetarian

価格はフィリピンペソ表示でありV A T 込です。すべての価格には10%のサービス料と税金が加算されます。
All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge and applicable government tax.

お勧めスターターセット 2,500 Chef's Signature Starter Set Menu



季節の鮮魚瞬間燻製サラダ
Flash-smoked Seasonal Fish Salad

枕崎の鰹と利尻昆布一番出汁
Charcoal-grilled Seasonal Fish Soup in Ichiban Dashi

鰯 雲丹 キャビア 出汁ゼリー
Hirame" Fluke, "Uni" Sea Urchin and Caviar in
Dashi Hanaho" Jelly

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

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



甲殻類・貝類
Shell Fish



豚肉を含む
Contains Pork



ナッツ類を含む
Contains Nuts



アルコールを含む
Contains Alcohol



シグネチャー
Signature Dish



ベジタリアン
Vegetarian

価格はフィリピンペソ表示でありV A T 込です。すべての価格には10%のサービス料と税金が加算されます。

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge and applicable government tax.

先附 Appetizers

季節の瞬間燻製サラダ Seared Seasonal Fish and Rolled Scallion with Julienned Vegetable in Miso Vinegar 	380
茶碗蒸し Steamed egg custard with shrimp and squid 	450
鰻ざく Eel with Cucumber 	580
フォアグラと馬鈴薯 Pan-fried Foie Gras with Mashed Hokkaido Potato with Egg 	880
北海道産ズワイ蟹 酢の物 Hokkaido Snow Crab Meat in Ginger Vinaigrette  	1,280
烏賊と海老法蓮草胡麻和え Prawn, Squid, Spinach Dressed with Sesame Sauce in Gomae   	300
自家製豆腐 Homemade Tofu  	480
野菜炒め Stir fried seasonal Japanese vegetable 	880
鯛と茄子の揚げ出し Deep-fried Madai Red Snapper, Eggplant and Tofu in Age-dashi Style 	880
蒸しアワビ 肝醬油 Steamed Abalone with Liver Sauce 	1,580

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

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



甲殻類・貝類
Shell Fish



豚肉を含む
Contains Pork



ナッツ類を含む
Contains Nuts



アルコールを含む
Contains Alcohol



シグネチャー
Signature Dish



ベジタリアン
Vegetarian

価格はフィリピンペソ表示でありV A T 込です。すべての価格には10%のサービス料と税金が加算されます。

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge and applicable government tax.

サラダ Salads

トマト 玉葱油 山葵醤油 Tomato with Onion Oil and Wasabi Soy Sauce	380
生麩と水菜のサラダ Grilled Namaifu Gluten and Mizuna Leaf with Sesame Oil Dressing	580
15 種類の野菜サラダ 15 Kinds of Japanese Vegetable Salad with Ginger Dressing	680

刺身 Sashimi

5 種盛り 下記の中から5 種類お選びください。 (トロ マグロ 縞鰯 平目 鮭 雲丹 ホタテ ボタンエビ いくら) Your Choice of 5 Sashimi (Toro, tuna, striped jack, fluke, salmon, sea urchin, scallop, botan shrimp, or salmon roe)	Selection of 5 Sashimi	2,880
3 種盛り 下記の中から3 種類お選びください。 (マグロ 縞鰯 平目 鮭 ホタテ いくら) Your Choice of 3 Sashimi (Tuna, striped jack, fluke, salmon, scallop, or salmon roe)	Selection of 3 Sashimi	1,680
トロ	Toro	1,800
マグロ	Tuna	900
縞鰯	Striped Jack	900
平目	Fluke	680
鮭	Salmon	580
雲丹	Sea Urchin	2,500
牡丹エビ	Botan Shrimp	880
ホタテ	Scallop	680
海松貝	Geoduck	1,380
赤貝	Ark Shell	1,500
蒸し鮑	Steamed Abalone	M/P
いくら	Salmon Roe	780
キャビア	Caviar	M/P

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

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



甲殻類・貝類
Shell Fish



豚肉を含む
Contains Pork



ナッツ類を含む
Contains Nuts



アルコールを含む
Contains Alcohol



シグネチャー
Signature Dish



ベジタリアン
Vegetarian

価格はフィリピンペソ表示でありV A T 込です。すべての価格には10%のサービス料と税金が加算されます。

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge and applicable government tax.

天婦羅 Tempura

5種盛り合わせ 880

Selection of 5 Tempura  

エビ、イカ、白身魚、野菜

Shrimp, Squid, White Meat Fish and Vegetable

3種盛り合わせ 650

Selection of 3 Tempura  

エビ、白身魚、野菜

Shrimp, White Meat Fish and Vegetable

野菜盛り合わせ 600

Vegetable Tempura 

その他季節のおすすめあります。サービススタッフに
お尋ねください。

Please ask your server for our
Daily Special: Assorted Tempura.

汁物 Soup

季節の魚 炭焼き一番出汁 880

Charcoal-grilled Seasonal
Fish Soup in Ichiban Dashi 

土瓶蒸し 880

Seasonal White Meat Fish and Vegetable
in Dobin Mushi Style 

鴨つくね汁 880

French duck meat ball in duck soup.

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

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

 甲殻類・貝類
Shell Fish

 豚肉を含む
Contains Pork

 ナッツ類を含む
Contains Nuts

 アルコールを含む
Contains Alcohol

 シグネチャー
Signature Dish

 ベジタリアン
Vegetarian

価格はフィリピンペソ表示でありV A T 込です。すべての価格には10%のサービス料と税金が加算されます。

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge and applicable government tax.

メイン Main Course

鶏利休焼き Japanese Chicken Teriyaki with sesame  	1,580
鰻 蒲焼 Grilled Eel in Kaba-yaki Style  	1,780
銀鱈照り焼き Black Cod Teriyaki 	1,880
揚げ鮑石蓴海苔あんかけ Deep fried Abalone with Aosa sea weed thick sauce 	2,680
伊勢海老雲丹焼き Charcoal grilled live lobster with sea urchin  	2,880
和牛ステーキ (100g) Charcoal-grilled Wagyu Beef with Vegetable 	3,880
和牛與兵衛焼き (100g) Charcoal grilled Japanese Wagyu beef with Yohei aged rice vinegar 	3,880
和牛時雨煮 (60g) Stewed Japanese Wagyu beef and ginger in Turnip thick sauce 	2,380
和牛湯葉蒸し (60g) Pan-fried Wagyu Beef with Soy Skin Yuba-mushi Style 	2,200
鴨桑焼きフォアグラ添え Grilled soy marinated French duck with foie gras in "kuwayaki" style 	1,680

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

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



甲殻類・貝類
Shell Fish



豚肉を含む
Contains Pork



ナッツ類を含む
Contains Nuts



アルコールを含む
Contains Alcohol



シグネチャー
Signature Dish



ベジタリアン
Vegetarian

価格はフィリピンペソ表示でありV A T 込です。すべての価格には10%のサービス料と税金が加算されます。

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge and applicable government tax.

御飯 麺類 Rice and Noodle

トリュフ御飯 Truffle Rice 	2,880
いくら御飯 Salmon roe rice 	3,880
雲丹御飯 Sea urchin rice 	3,880
和牛飯 (80g) Wagyu with Deep-fried Leek Rice 	3,680
北海道産ズワイ蟹ご飯 Hokkaido Snow Crab Meat Rice 	3,280
和牛 稲庭うどん (50g) Wagyu Inaniwa Udon 	1,880
天婦羅 稲庭うどん Tempura Inaniwa Udon  	1,380
とろろ・わかめ・オクラ 稲庭うどん Japanese Yam, Wakame Seaweed, and Okra Inaniwa Udon 	1,180
和牛丼 (80g) Japanese wagyu rice donburi style with miso soup 	3,880
鰻丼 Eel rice donburi style with miso soup 	1,880

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

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



甲殻類・貝類
Shell Fish



豚肉を含む
Contains Pork



ナッツ類を含む
Contains Nuts



アルコールを含む
Contains Alcohol



シグネチャー
Signature Dish



ベジタリアン
Vegetarian

価格はフィリピンペソ表示でありV A T 込です。すべての価格には10%のサービス料と税金が加算されます。

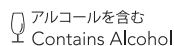
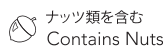
All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge and applicable government tax.

水物 Desserts

黄な粉ティラミス "Kinako" Soy bean powder tiramisu	600
湯葉ミルフィーユ "Yuba" Soy skin mille feuille	600
黒ごまブリュレと白ごまのアイス "Kurogoma" Black sesame brulee and white sesame ice cream	550
各種アイスクリーム Assorted Ice Cream	330
日本産季節の果物 Japanese Fruits	M/P

食物アレルギーのある方はスタッフにお伝えください

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



価格はフィリピンペソ表示でありV A T 込です。すべての価格には10%のサービス料と税金が加算されます。

All prices are in PHP, VAT-inclusive and subject to 10% service charge and applicable government tax.