

# 昼会席 高砂

## Lunch Kaiseki TAKASAGO

先付 / Starter  
とうもろこし豆腐  
Corn tofu

小前菜 / Small appetizers  
穴子有馬寿司 もずく酢 麩 枝豆松風真丈 オクラいくら射込み  
Eel sushi, mozuku seaweed, fu (wheat gluten), fish cake in soybeans and salmon roe in okra

御椀 / Soup  
つみれ蓮根  
Lotus root dumpling

御造り / Sashimi  
鮪 鯛 勘八  
Tuna, bonito and purplish amberjack

焼物 / Grilled dish  
鱸木の芽焼き 鴨団子照り焼き  
Grilled pike conger with buds and duck dumpling with Teriyaki sauce

強肴 / Fried dish  
油目揚げ出汁  
Greenling with grated turnip sauce

御食事 / Rice set  
茗荷とじゃこの御飯 赤出汁 香の物  
Steamed rice with jako and Japanese ginger, miso soup and Japanese pickles

水菓子  
Dessert

¥7,000

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。  
Prices are subject to applicable taxes and service charge.  
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。  
Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

# 胡蝶 松花堂弁当

## KOCHO Lunch Box

先付 / Starter  
無花果胡麻クリーム掛け  
Fig with sesame cream

御椀 / Clear soup  
つみれ蓮根  
Lotus root dumpling

松花堂 / Lunch box  
口代り盛り合わせ / Assorted appetizers  
穴子有馬寿司 もずく酢 麩 枝豆松風真丈 オクラいくら射込み 海老あられ揚げ  
Eel sushi, mozuku seaweed, fu (wheat gluten), fish cake in soybeans, salmon roe in okra and fried prawn

焼魚 / Grilled fish  
鱸木の芽焼き  
Grilled pike conger with buds

御造り / Sashimi  
鯛 勘八  
Sea bream and purplish amberjack

冷製焚合せ / Cold simmered dish  
冬瓜 南瓜 ミニトマト かえで麩 隠元 長芋 鶏そぼろ庵掛け  
Winter melon, pumpkin, tomato, yam, prawn, fu (wheat gluten) and green beans  
with Japanese broth and minced chicken sauce

御食事 / Rice set  
茗荷とじゃこの御飯 赤出汁 香の物  
Steamed rice with jako and Japanese ginger, miso soup and Japanese pickles

水菓子  
Dessert

¥5,000

入荷状況より内容が変更となる場合がございます。  
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients.

## 天麩羅 醍醐 Tempura Lunch DAIGO

先付 / Starter

丘ひじき浸し

Blanched greens with bonito broth

天麩羅 / Tempura

車海老 2 本 鱧 烏賊 南瓜 茄子 椎茸 青唐

Fresh prawns, silver whiting, squid, pumpkin, eggplant, shiitake (mushroom) and shishito (green pepper)

食事 / Rice set

白飯 赤出汁 香の物

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

水菓子

Dessert

¥5,000

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。  
Prices are subject to applicable taxes and service charge.  
食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。  
Please notify the attendant if you are allergic to certain foods.

## 江戸前寿司 あかね Sushi Lunch AKANE

先付 / Starter

丘ひじき浸し

Blanched greens with bonito broth

寿司 / Assorted sushi

おまかせにぎり九貫 巻物一本

Chef's recommendation nigiri (9 pieces) and sushi roll of the day

中トロ 赤身 いくら その他6貫

Medium marbled tuna, tuna, salmon roe and more

鉄火巻 かっぱ巻

Tuna roll and cucumber roll

赤出汁

Miso soup

水菓子

Dessert

¥5,000

入荷状況より内容が変更となる場合がございます。  
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients.

## 穴子柳川風御膳

### Eel Lunch set

先付 / Amuse  
丘ひじき浸し  
Blanched greens with bonito broth

御造り / Sashimi  
勘八サラダ造り  
Purplish amberjack and salad

合肴 / Stewed dish  
冷製炊き合せ  
Cold simmered vegetables

鍋 / Main dish (hot pot)  
穴子 笹がき牛蒡 しめじ 玉葱 水菜 小葱 玉子  
Eel, burdock, "shimeji" mushroom, onion, mizuna greens, small green onion and egg

御食事 / Rice set  
白ご飯 赤出汁 香の物  
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

水菓子  
Dessert

¥3,500

入荷状況より内容が変更となる場合がございます。

Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients.

## 昼膳 平日限定

### Weekday Lunch Set Menu

先付 / Starter  
丘ひじき浸し  
Blanched greens with bonito broth

御造り / Sashimi  
日替わり一点  
Sashimi of the day

煮物 / Simmered dish  
季節野菜の炊き合せ  
Simmered vegetables

下記よりお選び下さい  
Please choose one from below

海老天丼 / Tempura rice  
海老二本 野菜四点  
2 prawns and 4 kinds of vegetables  
赤出汁 香の物  
Miso soup and Japanese pickles

魚の照り焼き / Grilled fish with Teriyaki sauce  
ご飯 赤出汁 香の物  
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

黒豚西京漬焼き / Grilled pork with Saikyo-miso sauce  
ご飯 赤出汁 香の物  
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

¥ 2,500

表示金額に別途消費税とサービス料が加算されます。  
Prices are subject to applicable taxes and service charge.

# お子様膳

## Kids Menu

鶏唐揚げ

Japanese styled (fried chicken)

季節の煮物

Simmered vegetables

にぎり寿司

Nigiri

サーモン 鮪

Salmon and tuna

玉子焼

Japanese-styled omelet

冷やしうどん

Japanese cold udon (noodles)

水菓子

Dessert

¥1,800

入荷状況より内容が変更となる場合がございます。

Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients.