

昼会席 高砂
Lunch Kaiseki TAKASAGO

先付 / Amuse
水無月豆腐
White sesame and beans tofu

小前菜 / Small appetizer
おかひじきお浸し、川海老艶煮、諸越松風新丈、丸十密煮
Boiled greens with bonito soup stock, stewed shrimp,
fish cake and sweet potato

御椀 / Clear soup
初夏の土瓶蒸し
フォアグラ、冬瓜、トマト、焼目大根、ズッキーニ
“Dobinmushi”
Foie gras, white gourd, tomato, radish and zucchini

御造り / Sashimi
鮪、鯛、ふっこ洗い
Tuna, sea bream and small Japanese sea bass

煮物 / Stewed dish
大山鶏地部煮
揚げ茄子、しし唐
Stewed chicken
Deep-fried eggplant and green pepper

焼物 / Grilled dish
油日照り焼き
Greenling with Teriyaki sauce

御食事 / Rice set
もろこし御飯 赤出汁 香の物
Steamed rice with corn,
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 / Amuse
青梗菜お浸し
Boiled greens with bonito soup stock

御椀 / Clear soup
伊勢海老ひろうす薄葛仕立て
Deep-fried tofu with Japanese spiny lobster

松花堂 / Lunch box
口代り盛り合わせ / Assorted appetizer
もずく酢、諸越松風新丈、飾り麩
川海老艶煮、丸十密煮、枝豆
Vinegary mozuku seaweed, fish cake, wheat gluten,
stewed shrimp, sweet potato and green soybeans

焼魚 / Grilled fish
いさき照り焼き
Grilled grunt with teriyaki sauce

御造り / Sashimi
鮪 鯛
Tuna and sea bream

焚合せ / Stewed dish
冬瓜、茄子、大山鶏地部煮
焼き目ベビーコーン、いんげん、かえで麩
White gourd, eggplant, stewed chicken,
young corn, green pepper and wheat gluten

御食事 / Rice set
もろこし御飯 赤出汁 香の物
Steamed rice with corn,
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.

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

昼膳 平日限定
Weekday Lunch set HIRUZEN

先付 / Amuse
青梗菜ひたし
Boiled greens with bonito soup stock

御造り / Sashimi
鯛
Sea bream

煮物 / Side dish
焚き合せ
seasonal vegetables
茄子、冬瓜、ベビーコーン
Eggplant, white gourd and young corn

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
Prawns and 4kinds of vegetables

赤出汁、香の物
Miso soup and Japanese pickles

魚の照り焼き / Grilled fish with teriyaki sauce
白飯、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
白飯、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.

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.

茶宴の恵
SAEN-NO MEGUMI

先付 / Amuse
水無月豆腐
White sesame and beans tofu

御造り / Sashimi
ふっこ洗い
Small Japanese sea bass

主菜（日本茶の蒸籠蒸）/ Main dish (Steam with green tea laves)
鱸、サーモン、帆立
鶏肉、アスパラ、隠元
スナップエンドウ、椎茸、ヤングコーン
空豆、しし唐、トマト、芽キャベツ
ブロッコリー、おくら、じゃがいも
Spanish mackerel, salmon, scallop
chicken, asparagus, green bean
snap garden peas, Shitake-mushroom, young corn
broad bean, green pepper, baby cabbage
broccoli, okura, potato

御食事 / Rice set
おばんざい2種
2 kinds of “Obanzai”

白ご飯、赤だし、香の物
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

水菓子
Dessert

¥3,500

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.

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

天麩羅 醍醐
Tempura Lunch Set DAIGO

先付 / Amuse
青菜ひたし
Boiled greens with bonito soup stock

天麩羅 / Tempura
車海老2本 鱈 烏賊 南瓜 茄子 椎茸 青唐
(Prawns, silver whiting , squid, pumpkin, egg plant, Shiitake mushroom and 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 Set AKANE

先付 / Amuse
青菜ひたし
Boiled greens with bonito soup stock

寿司 / Assorted sushi
おまかせにぎり九貫 巻物一本
Chef's recommendation nigiri sushi (9 pieces) and sushi roll
中トロ 赤身 いくら その他6貫
Medium marbled tuna, tuna, salmon roe etc.

鉄火巻 かつぱ巻
Tuna roll and cucumber roll

赤出汁
Miso soup

水菓子
Desser

¥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.

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

なでしこ
NADESHIKO

先付 / Amuse
青菜ひたし
Boiled greens with bonito soup stock

御椀替わり
茶碗蒸し
Steamed hot egg custard

三段盛り / Assorted dish

一の段 野菜寿司
First / Vegetable sushi
トロピカルトマト、たけのこ、アスパラ
Tomato, bamboo shoot and asparagus

二の段 握り寿司
Second / Nigiri sushi
赤身、鱈、ずわい蟹、穴子、伊佐木、かつぱ巻き
Tuna, silver whiting, snow crab, conger eel, grunt and cucumber roll

三の段 デザート
Third / Dessert
フルーツカクテル、和菓子
Fruit cocktail and Japanese cake

赤出汁
Red miso soup

¥4,000

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.

お子様膳
Kids Menu

鶏唐揚げ
Fried chicken

国産牛旨煮
Stewed beef

煮物
Stewed vegetables

にぎり寿司三貫
Nigiri sushi
サーモン 鮪 いくら
Salmon, tuna and salmon roe

玉子焼
Japanese rolled omelet

冷製うどん
Japanese cold udon

水菓子
Dessert

¥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.

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