

昼会席 高砂

Lunch Kaiseki TAKASAGO

先付 / Starter
やまいも寄せ
Steamed grated yam jelly

小前菜 / Small appetizers
エリンギと胡桃の柚子味噌和え 飾り麩 蟹棒寿司 柚子柿 銀杏
Eringi mushroom and walnut with yuzumiso, fu(wheat gluten), crab sushi, persimmon and ginkgo nuts

御椀 / Soup
雲丹豆腐
Sea urchin tofu

御造り / Sashimi
鮪 鯛 縹鱈
Tuna, bonito and young yellow jack

焼物 / Grilled dish
鰯照り焼き
Grilled yellowtail with teriyaki sauce

揚げ物 / Fried dish
蓮根海老挟み揚げ 揚げ鶏団子 椎茸黄身揚げ
Lotus root with shrimp, chicken dumpling and Shiitake mushroom

御食事 / Rice set
栗御飯 赤出汁 香の物
Steamed rice with chestnut, 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
青菜のお浸し
Blanched greens with bonito broth

御椀 / Clear soup
揚げ帆立つみれ
Fried scallop dumpling

松花堂 / Lunch box
口代り盛り合わせ / Assorted appetizers
エリンギと胡桃の柚子味噌和え むかご真丈 菊花海老 飾り麩 蟹棒寿司 柚子柿
Eringi mushroom and walnut with yuzumiso, propagule dumpling, shrimp with chrysanthemum fu(wheat gluten), crab sushi and persimmon

焼魚 / Grilled fish
鰯照り焼き
Grilled yellowtail with teriyaki sauce

御造り / Sashimi
鮪 縹鱈
Tuna and yellow jack

煮物 / Simmered dish
鰯 南瓜 小芋 蕪 紅葉麩 青味
Herring, pumpkin, taro, turnip, fu(wheat gluten) and green

御食事 / Rice set
栗御飯 赤出汁 香の物
Steamed rice with chestnut, 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
青菜のお浸し
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
青菜のお浸し
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 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.

師走御膳
SHIWASU-GOZEN

先付 / Amuse
青菜のお浸し
Blanched greens with bonito broth

御椀 / Soup
鴨団子
Duck dumpling

三段重箱/Nest of boxes

鯛 あおり烏賊 とびっこ
Sea bream, squid and flying fish roe

鰯葱味噌焼き
Grilled yellowtail with leek miso

若鶏と小芋の和風庵掛け
Chicken and taro dressed Japanese sauce

御食事 / Rice set
栗御飯 赤出汁 香の物
Steamed rice with chestnut, 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
青菜のお浸し
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 sushi
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.