

先付

蛸烏賊と竹の子木の芽味噌和え

Starter

Small squid and bamboo shoot with miso buds

前菜

菜の花天城和え

蛸柔らか煮 さくら餅麩

百合根花びら

海老磯辺揚げ 三色真丈

Appetizers

Canola flower with wasabi, octopus, sakura flavor wheat gluten, lily bulb, deep-fried shrimp with seaweed and fish cake

Soup

Sea bream soup

Sashimi

Tuna, amberjack and squid

Grilled dish

Grilled spring trout with teriyaki sauce

Hot pot

Spanish mackerel and seasonal vegetables in hot pot

Rice set

Steamed rice with bamboo shoot, red miso soup and pickles

Dessert

御椀

桜鯛すり流し

御造り

鮪 かんぱち あおり烏賊

焼物

春鱒照り焼き

揚物替り

鱈と山菜の小鍋仕立て

鱈 芹 独活 竹の子 ころも 蕨 椎茸

御食事

竹の子ご飯

赤出汁 香の物

水菓子



昼会席 高砂

Lunch Kaiseki TAKASAGO

¥7,000

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示金額に別途税金とサービス料が加算されます。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。当ホテルでは国産米を使用しております。
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. Prices are subject to applicable taxes and service charge. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.

先付
 春香和え
 落 春菊
 独活
 帆立
 黄身酢
 御椀
 あさりつみれ
 焼物
 鱈木の芽味噌焼き
 御造り
 鮪 かんぱち
 口代り盛り合わせ
 菜の花天城和え
 さくら餅麩 海老磯辺揚げ
 三色真丈 百合根花びら
 黒豆 蛸柔らか煮
 炊き合せ
 茄子 大根
 竹の子 さくら麩
 鴨団子 青味
 御食事
 竹の子ご飯
 赤出汁 香の物
 水菓子

Starter

Butterbur, garland chrysanthemum, udo and scallop with yolk vinegar

Soup

Clam ball

Grilled dish

Grilled Spanish mackerel with miso buds

Sashimi

Tuna and amberjack

Assorted appetizers

Canola flower with wasabi, sakura flavor wheat gluten, deep-fried shrimp with seaweed, Fish cake, lily bulb, black bean and octopus

Simmered dish

Eggplant, radish, bamboo shoot, sakura flavor wheat gluten, duck ball and greens

Rice set

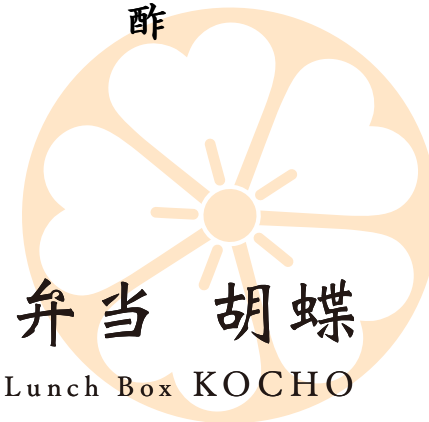
Steamed rice with bamboo shoot, red miso soup and pickles

Dessert

松花堂弁当 胡蝶

Lunch Box KOCHO

¥5,000



水菓子

赤出汁

◆巻物
鉄火巻
かっぱ巻

◆おまかせにぎり九貫
中トロ
赤身
その他七貫

寿司

先付
青菜浸し



江戸前寿司 あかね

Sushi Lunch AKANE

¥5,000

Starter
Blanched greens

Assorted sushi
◆*Chef's recommendation nigiri, 9 pieces*
Medium marbled tuna
Tuna
and 7 more pieces

◆*Roll*
Tuna roll
Cucumber roll

Red miso soup

Dessert

先付
青菜浸し

天麩羅
車海老
二本

きす
いか
南瓜
茄子
椎茸
青唐

御食事
白飯
赤出汁
香の物

水菓子

4
Starter
Blanched greens

Tempura
Japanese tiger prawns
Japanese whiting
Squid
Pumpkin
Eggplant
Shiitake mushrooms
Green pepper

Rice set
Steamed rice
Miso soup
Japanese pickles

Dessert



天麩羅 醍醐
Tempura Lunch DAIGO

¥5,000

— 下記よりお選びください —

◆黒豚西京漬焼き
ご飯 赤出汁 香の物

◆焼魚
魚の照り焼き ご飯 赤出汁 香の物

◆海老天丼
海老二本 野菜四点
赤出汁 香の物

煮物
季節野菜の炊き合せ

御造り
日替わり一点

先付
青菜浸し

Starter
Blanched greens

Sashimi
Chef's daily choice

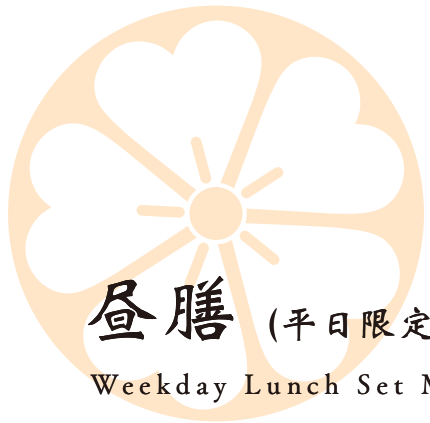
Simmered dish
Seasonal vegetables

— Please choose one from below —

◆*Tempura rice bowl*
2 shrimps, 4 vegetables
Miso soup and Japanese pickles

◆*Teriyaki-glazed fish*
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

◆*Roasted kurobuta pork marinated in saikyo miso*
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles



昼膳 (平日限定)

Weekday Lunch Set Menu

¥2,500

先付
菜の花天城和え

御椀
あさりつみれ

お花見箱
桜鯛昆布メ出汁ジュレ
鱈山吹焼き
花びら百合根
蛸柔らか煮
小芋旨煮
南瓜旨煮
海老磯辺揚げ
青唐
合鴨コース
蓮根さくら漬け
三色花見団子

御飯
竹の子ご飯 赤出汁 香の物

水菓子

Starter

Canola flower with wasabi

Soup

Clam dumpling

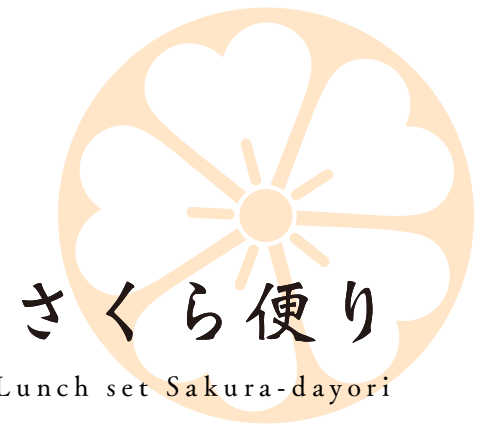
Sakura lunch box

Sea bream with marinated kelp, grilled Spanish mackerel with boiled egg yolk, lily bulb, simmered octopus, taro, simmered pumpkin, deep-fried shrimp with seaweed, shishito(green pepper), duck, lotus root pickled cherry blossom and dango(dumpling)

Rice set

Steamed rice with bamboo shoot, red miso soup and pickles

Dessert



¥3,500

水菓子

冷やし揚げ玉うどん

玉子焼

まぐろ

サーモン

にぎり寿司

季節の煮物

鶏唐揚げ

Japanese styled fried chicken

Simmered vegetables

Nigiri sushi

Salmon

Tuna

Japanese styled omelette

Cold noodles with deep fried tempura bits

Dessert



Kids Menu

¥1,800