

Lunch Menu

2026.3.1 ~ 3.31 ランチメニュー

山里御膳

Yamazato Lunch

小 鉢 Small bowl	桜胡麻豆腐べっこう餡 もろきゅう Cherry blossom sesame tofu with thick starchy sauce, Cucumber with miso sauce
八 寸 Appetizer	山菜浸し(うるい 新玉葱 絹皮) 鯖合わせ味噌焼き Boiled wild vegetable, Grilled spanish mackerel with miso sauce 海老手毬寿司桜葉包み 桜花大根甘酢 桜麩甘八方 Shrimp sushi wrapped sakura leaf, Vinegared Japanese white radish 但馬どり蒸し煮 蓮根挟み揚げ もずく酢 Steamed Tajima chicken, Deep fried lotus root, Vinegared mozuku seaweed
造 り Sashimi	桜鯛造り Sea bream
揚 物 Fried dish	春の天婦羅盛り合わせ(海老 鯛 露の薑 こごみ 青唐) Assorted Tempura (Shrimp, Sea bream, Japanese butterbur, Ostrich Fern, Green chili)
蒸 物 Steamed dish	玉地蒸し 菜種餡 桜花 Steamed egg custard with thick sauce
食 事 Rice	野沢菜ちりめんご飯 香の物 赤出汁 Nozawana pickled on rice, Pickles, Red miso soup
水 物 Dessert	下記より一品お選びいただけます。 Choice one from the following 黒蜜プリン 果物ゼリー掛け 白玉ソフト 抹茶シフォン Pudding with brown sugar syrup, Fruits with jelly, Sticky rice balls and Ice cream, Green tea chiffon cake



お一人様 ￥5,500

2月・3月限定

鴨南蛮そば御膳

Duck meat with white onion Soba Lunch

小 鉢 Small bowl	季節の胡麻豆腐 出汁巻き玉子 穴子昆布巻き Sesame tofu with thick starchy sauce, Japanese omelet, Conger eel kelp roll
蕎 麦 Soba	鴨南蛮そば 焼葱 柚子 Duck meat with white onion, yuzu
薬 味 Condiment	笹打ち葱 大根卸し Green onions, Grated daikon radish
寿 し Sushi	太巻き二貫 2 peaces of sushi roll
水 物 Dessert	黒蜜プリン Pudding with brown sugar syrup

お一人様 ￥4,800

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

*The country of origin and the contents might be changed, due to supplyntly.

*Above rate includes tax and service charges.

Dinner Menu

2026.3.1 ~ 3.31 ディナーメニュー

前日までのご予約で、お昼にもご利用いただけます。

白鷺会席

Shirasagi Course



先付け <i>Appetizer</i>	桜胡麻豆腐 ベっこう餡 天豆 <i>Cherry blossom sesame tofu with thick starchy sauce, Broad beans</i>
吸物 <i>Soup</i>	道明寺蛤鑄込み 桜葉 占地 <i>Thick clear soup with clam, Salted cherry leaf, Shimeji mushroom</i>
造り <i>Sashimi</i>	鯛薄造り 本鮪 <i>Thin Sliced sea bream, Bluefin tuna</i>
焼八寸 <i>Grilled dish</i>	伊佐木塩焼き 茗荷甘酢 筍醤油焼き <i>Grilled chicken grunt, Sweet Vinegar Pickled Myoga Ginger, Grilled bamboo shoots</i>
	もずく酢 子持ち昆布 鶏笹身黄味山葵和え <i>Vinegared mozuku seaweed, Herring roe on kelp, Chicken tenderloin mixed Wasabi and yolk</i>
	海老手毬寿司桜葉包み 桜麩甘八方 <i>Shrimp sushi wrapped sakura leaf, Wheat gluten</i>
揚げ物 <i>Fried dish</i>	春の天ぷら盛り合わせ(車海老 桜鯛 落の臺 こごみ たらの芽) <i>Assorted Tempura (Prawn, Sea bream, Japanese butterbur, Ostrich Fern, Aralia)</i>
強肴 <i>Main dish</i>	淡路産牛ローズ照焼き 菜の花ソース <i>Grilled teriyaki flavored awaji beef loin canola flower sauce</i>
食事 <i>Rice</i>	筍ご飯 香の物 赤出汁 <i>Rice with bamboo shoots, Pickles, Red miso soup</i>
水物 <i>Dessert</i>	桜豆乳ブランマンジェ <i>Blancmange with soy milk and cherry blossom</i>

お一人様 ￥16,000

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

**The country of origin and the contents might be changed, due to supply.*

**Above rate includes tax and service charges.*