

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) 鰯合わせ味噌焼き 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 路の薹 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 pieces 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 supplantly.

*Above rate includes tax and service charges.

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

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 桜胡麻豆腐 べっこう餡 天豆
Appetizer *Cherry blossom sesame tofu with thick starch sauce, Broad beans*

吸物 道明寺蛤铸込み 桜葉 占地
Soup *Thick clear soup with clam, Salted cherry leaf, Shimeji mushroom*

造り 鯛薄造り 本鮓
Sashimi *Thin Sliced sea bream, Bluefin tuna*

焼八寸 伊佐木塩焼き 茄荷甘酢 筍醤油焼き
Grilled dish *Grilled chicken grunt, Sweet Vinegar Pickled Myoga Ginger, Grilled bamboo shoots*

もずく酢 子持ち昆布 鶏筐身黄味山葵和え
Vinegared mozuku seaweed, Herring roe on kelp, Chicken tenderloin mixed Wasabi and yolk

海老手毬寿司桜葉包み 桜麩甘八方
Shrimp sushi wrapped sakura leaf, Wheat gluten

揚物 春の天ぷら盛り合わせ(車海老 桜鯛 路の薹 こごみ たらの芽)
Fried dish *Assorted Tempura (Prawn, Sea bream, Japanese butterbur, Ostrich Fern, Aralia)*

強肴 淡路産牛ロース照焼き 菜の花ソース
Main dish *Grilled teriyaki flavored awaji beef loin canola flower sauce*

食事 筍ご飯 香の物 赤出汁
Rice *Rice with bamboo shoots, Pickles, Red miso soup*

水物 桜豆乳ブランマンジエ
Dessert *Blancmange with soy milk and cherry blossom*

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 supplantly.

*Above rate includes tax and service charges.

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING