

Lunch Menu

2026.2.1 ~ 2.28 ランチメニュー

山里御膳

Yamazato Lunch

小鉢 Small bowl	黒胡麻豆腐べっこう餡 もろきゅう Black sesame tofu with thick starchy sauce, Cucumber with miso sauce
八寸 Appetizer	鮮魚南蛮漬け 若竹煮 笹身水菜浸し Marinated deep fried fish, Simmered bamboo shoots, Boiled chicken
	鰯昆布巻き 鶏梅紫蘇揚げ 玉蒟蒻辛子煮串打ち Rolled kelp with herring, Deep fried chicken, Simmered konnyaku mustard flavor
	小蕪甘酢 鱈柚香焼き Pickled turnip, Grilled spanish mackerel yuzu flavor
造り Sashimi	勘八焼霜 菜の花昆布押し Greater amberjack, Canola flower with marinated kelp
一品 Main dish	但馬鶏と野菜のみぞれ巾着 白菜 椎茸 焼葱 人参 柚子 Chicken and vegetables with grated radish, Chinese cabbage, Shiitake mushroom, Grilled green onion
蒸物 Steamed dish	玉地蒸し 銀餡 Steamed egg custard with thick sauce
食事 Rice	梅しらす御飯 香の物 赤出汁 Rice with pickled ume plums and whitebait, 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



おすすめメニュー
Recommended Menu
天ぷら盛り合わせ + ¥1,800
Assorted Tempura + 1,800yen

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 soba Lunch, yuzu
薬味 Condiment	笹打ち葱 大根卸し Green onions, Grated daikon radish
寿司 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 supplytantly.

*Above rate includes tax and service charges.

Dinner Menu

2026.2.1 ~ 2.28 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>	黒胡麻豆腐 べっこう餡 海老 もろきゅう <i>Black sesame tofu with thick starchy sauce, Shrimp, Cucumber with miso sauce</i>
吸物 <i>Soup</i>	神戸ポークの肉吸 沢煮椀 <i>Kobe pork broth soup</i>
造り <i>Sashimi</i>	本鮪うす造り 酒盗 <i>Bluefin tuna, Salt pickled fish guts</i>
焼八寸 <i>Grilled dish</i>	まながつお柚庵焼き 筍土佐煮 河豚煮凝り <i>Grilled butterfish, Simmered bamboo shoots, Jellyed pufferfish</i>
	公魚南蛮漬け 小蕪甘酢 穴子昆布巻き <i>Marinated deep fried Japanese pond smelt, Turnip with sweet vinegar, Conger eel kelp roll</i>
煮物替 <i>Simmered dish</i>	但馬鶏笹身山菜餡 <i>Chicken breast strips with wild vegetables thick starchy sauce</i>
強肴 <i>Main dish</i>	淡路産牛ロース塩焼き 万願寺 彩りサラダ <i>Grilled Awaji Beef Loin Salt, Manganji Pepper, Salad</i>
食事 <i>Rice</i>	うすい豆ご飯 煎り玉 香の物 赤出汁 <i>Rice with green peas, Egg, Pickles, Red miso soup</i>
水物 <i>Dessert</i>	梅ブランマンジェ 苺 <i>Blancmange with Ume plam, Strawberry</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.*

山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING