

LUNCH MENU

ランチメニュー

13:00 ~ 14:30 (会席 /course L.O14:00)

JAPANESE ■ 和食

江戸料理 花山椒 Hanasanshou



本まぐろ重

(小鉢、赤出汁、香の物付)

Bluefin tuna sashimi rice bowl
with small appetizer, miso soup, and pickles

.....¥3,800

黒毛和牛すき焼き御膳 KUROGE Wagyu beef sukiyaki set¥3,400

小鉢 造里 黒毛和牛すき焼き 御飯 香の物 赤出汁

Small appetizer, Sashimi, Kuroge wagyu sukiyaki, Rice, Pickles, and Miso soup

江戸ミニ会席 Edo Mini Lunch Course ¥4,800

小鉢 —— 二点

造里 —— 旬の二種盛り あしらい一式

煮物 —— 季節の炊き合わせ

揚物 —— 天婦羅盛り合わせ

食事 —— 御飯 香の物 赤出汁

デザート — マロンプリン

Appetizer — Two kinds of appetizer

Sashimi —— Two kinds of seasonal sashimi with condiments

Simmered — Simmered seasonal vegetables

Deep fried — Assorted tempura

Rice —— Rice, Pickles, Miso soup

Dessert —— Chestnut pudding

前日 17 時までの事前予約制です。
Reservation is required by 5:00 p.m. the previous day

花会席 Hana Lunch Course ¥6,000

小鉢 —— 三点

御椀 —— 菊花なめこ真薯 芽物

造里 —— 旬の二種盛り あしらい一式

揚物 —— 天婦羅盛り合わせ

強肴 —— 黒毛和牛しゃぶしゃぶ 季節野菜添え

食事 —— 御飯 香の物 赤出汁

デザート — マロンプリン / 柿餅

Appetizer — Three kinds of appetizers

Soup —— Chrysanthemum and nameko mushroom fish ball

Sashimi —— Two kinds of seasonal sashimi with condiments

Deep fried — Assorted tempura

Simmered — Kuroge Wagyu shabu-shabu with seasonal vegetables

Rice —— Rice, Pickles, Miso soup

Dessert —— Chestnut pudding / Persimmon rice cake

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※15%のサービス料を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。
食材によってはご提供できない商品もございます。

※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.

15% service charge will be added to your bill.

Menu may change without notice due to circumstances.

Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.

We use only domestically produced rice.