

とうか  
ランチコース 桜が彩る春の美食 **桃花**  
TOUKA



サラダ ~天使の海老を添えて~ 桜ドレッシング  
沙拉 Salad with shrimp Sakura dressing

ニュージーランド産 あかぎ海老のソテー 桜塩、レモンと共に  
南極深海蜆蝦 Sauté of New Zealand scampi, served with Sakura salt and lemon

焼野菜  
烤蔬菜 Grilled vegetables

蝦夷鮑  
蝦夷鮑魚 Ezo abalone

黒毛和牛 サーロイン 100g または ファイル 80g  
黒毛和牛腰背肉 100g 或 菲力 80g  
Japanese WAGYU beef sirloin 100g or fillet 80g

桜海老の焼ご飯 または ガーリックライス 赤出汁 香の物  
蒜米饭、味噌汤、泡菜  
Stir-fried rice with Sakura shrimp or Garlic rice, Miso soup, Japanese pickles

桜アイスクリーム ~フルーツ添え~  
甜点 Sakura ice cream with fruit

やまなみオリジナルブレンドコーヒー  
咖啡 Original blend coffee

¥18,000  
for one person

	Champagne ホテルソムリエ 厳選シャンパーニュ	Glass
	Joseph Perrier Cuvée Royale Brut ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット	¥2,600
	Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット ナチュラル	¥3,700

※ボトルのご用意もございます。

## ランチメニュー



### なでしこ

サラダ ～天使の海老を添えて～  
 オマール海老(ハーフ)、焼野菜  
 黒毛和牛サーロイン 100g ( +¥1,000 フィレ100g へ変更 )  
 白飯、赤出汁、香の物  
 シャーベット、やまなみオリジナルブレンドコーヒー

¥14,000

海鮮鉄板焼ランチコース

### なぎさ

サラダ ～天使の海老を添えて～  
 オマール海老(ハーフ)、焼野菜、本日の魚  
 穴子の焼ご飯 または ガーリックライス、赤出汁、香の物  
 シャーベット、やまなみオリジナルブレンドコーヒー

10,000

### びわ

サラダ ～天使の海老を添えて～、焼野菜  
 黒毛和牛サーロイン 100g ( +¥1,000 フィレ 100g へ変更 )  
 白飯、赤出汁、香の物  
 シャーベット、やまなみオリジナルブレンドコーヒー

10,000

### せんりょう

サラダ ～天使の海老を添えて～、本日の魚介、焼野菜  
 牛フィレ 100g、白飯、赤出汁、香の物、シャーベット

7,000

平日限定10食

### さつき

サラダ、焼野菜、牛フィレ 100g、白飯、赤出汁、香の物  
 シャーベット

4,000

白飯はプラス ¥1,200 にてガーリックライスまたは焼ご飯に変更承ります。  
 お好みでご追加承ります。

帆立貝(1枚)	+¥1,500	オマール海老(ハーフ)	5,800
本日の魚(1切)	2,100	国産伊勢海老	17,000
ニュージーランド産 あかざ海老(1尾)	2,500	国産鮑	19,000

# LUNCH MENU



## NADESHIKO

沙拉~配天使虾~、奥马尔虾(半个)、烤蔬菜、  
黑毛和牛腰背肉100g(+¥1,000改为菲力100g)  
白饭、味噌汤、泡菜、冰糕、咖啡  
Salad with angel shrimp  
Grilled lobster ( half ) , Grilled vegetables  
Japanese WAGYU beef sirloin 100g  
( + ¥1,000 change to fillet 100g )  
Steamed rice , Miso soup , Japanese pickles  
Sherbet , Original blend coffee

¥14,000  
for one person

## Seafood lunch NAGISA

沙拉~配天使虾~、奥马尔虾(半个)、烤蔬菜、当日的鱼  
海鳗烤饭 或 蒜米饭、味噌汤、泡菜、冰糕、咖啡  
Salad with angel shrimp , Grilled lobster ( half )  
Grilled vegetables , Fish of the day  
Grilled conger eel on steamed rice or Garlic rice  
Miso soup , Japanese pickles , Sherbet , Original blend coffee

10,000  
for one person

## BIWA

沙拉~配天使虾~、烤蔬菜、黑毛和牛腰背肉100g(+¥1,000改为菲力100g)  
白饭、味噌汤、泡菜、冰糕、咖啡  
Salad with angel shrimp , Grilled vegetables  
Japanese WAGYU beef sirloin 100g  
( + ¥1,000 change to fillet 100g )  
Steamed rice , Miso soup , Japanese pickles , Sherbet

10,000  
for one person

## SENRYO

沙拉~配天使虾~、当日的鱼、烤蔬菜、牛菲力100g、白饭、味噌汤、泡菜、冰糕  
Salad with angel shrimp , Fish of the day  
Grilled vegetables , Beef fillet 100g  
Steamed rice , Miso soup , Japanese pickles , Sherbet

7,000  
for one person

## Weekday Special 10 meals ONLY SATSUMI

沙拉、烤蔬菜、牛菲力100g、白饭、味噌汤、泡菜、冰糕  
Salad , Grilled vegetables , Beef fillet 100g  
Steamed rice , Miso soup , Japanese pickles , Sherbet

4,000  
for one person

The steamed rice can be changed to Garlic rice with an additional charge of ¥1,200.  
Add on to your meal.

Scallop( 1pc )	+¥1,500	Grilled lobster ( half )	5,800
Fish of the day( 1pc )	2,100	Japanese spiny lobster	17,000
New Zealand scampi( 1pc )	2,500	Abalone	19,000