

## そばと天婦羅御膳

¥2,800

### Buckwheat noodle and Tempura Set

小鉢・温泉玉子・天婦羅  
そば（冷製または温製）・デザート  
Small appetizer, Soft-boiled egg, Tempura  
Buckwheat noodle (cold or hot), Dessert



## 霧島豚ヒレかつ御膳

¥3,000

### 'KIRISHIMA' pork fillet cutlet Set

鯖山掛け・サラダ・霧島豚ヒレ  
御飯・味噌汁・香の物・デザート  
Tuna with Japanese yam, Salad, Pork fillet  
Rice, Miso soup, Pickles and Dessert



## お刺身御膳

¥3,000

### Sashimi Set

小鉢・刺身盛り合わせ  
御飯・味噌汁・香の物・デザート  
Small appetizer, Assorted sashimi  
Rice, Miso soup, Pickles and Dessert



## 黒毛和牛ステーキ御膳

¥6,000

### Japanese beef steak Set

小鉢・サラダ・黒毛和牛ステーキ  
御飯・味噌汁・香の物・デザート  
Small bowl, Salad, Beef steak  
Rice, Miso soup, Pickles and Dessert



# 天重

¥4,000

## Tempura in a Lacquered box Set

小鉢・海老2本・魚介2種・野菜4種・味噌汁・香の物・デザート  
Small bowl, Shrimps, Seafoods, Vegetables, Miso soup, Pickles and Dessert

# うな重

¥6,200

## Broiled eel on rice in a Lacquered box Set

小鉢・サラダ・うな重  
肝吸・香の物・デザート  
Small bowl, Salad, Broiled eel on rice in a box  
Eel liver soup, Pickles and Dessert



# 華菜みやび御膳

¥4,600

## Lunch set `HANAMIYABI`

一の膳：小鉢、お造り、お椀など  
《Assorted appetizer and soup》  
二の膳：焼物、煮物、揚物  
《Grilled dish, Simmered dish and Fried dish》  
焼物を一品お選び頂きます。

Please choose one article from the Grilled dishes.

1、鰯庵焼き 2、マスノスケ西京焼き 3、鶏つくね山椒雄焼き

1. Grilled flatfish with yuzu citron
2. Grilled chinook salmon preserved in miso
3. Grilled meatball with Japanese pepper

御食事：釜揚げしらす御飯 香の物 味噌椀  
《Shokuji》 Steamed rice with whitebait Japanese pickles and Miso soup

デザート フルーツ盛り合わせ 甘味  
《Dessert》 Fruit and sweets



メニューはこちらからも  
ご覧いただけます。



“COCOA-新型コロナウイルス接触確認アプリ

新型コロナウイルス感染症の陽性者と接触した  
可能性について、通知を受けることができます。



※写真はイメージです。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（10%）を加算させていただきます。

※This photo is for illustrative purpose.

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

※Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

## 懐石料理 桜

¥8,000

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま

¥7,000

### Japanese Full-Course Lunch 'SAKURA'

桜のオリジナルカクテル付き ※ノンアルコールカクテルにご変更もできます。

旬菜・御椀・造り・焼物・合肴・煮物・御食事・デザート  
Assorted appetizer・Clear soup・Sashimi・Grilled dish・Fried dish・  
Steamed dish・Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles・Dessert

## 懐石料理 桐

¥10,800

### Japanese Full-Course 'KIRI'

旬菜・御椀・造り・焼物・合肴・煮物・御食事・デザート  
Assorted appetizer・Clear soup・Sashimi・Grilled dish・Fried dish・  
Simmered dish・Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles・Dessert

## 懐石料理 葵

¥13,800

### Japanese Full-Course 'AOI'

旬菜・御椀・造り・焼物・合肴・小鍋・御食事・デザート  
Assorted appetizer・Clear soup・Sashimi・Grilled dish・  
Fried dish・Small pot・Rice, Miso soup, Pickles・Dessert

## 炭火焼き懐石料理 香月

¥16,500

### Japanese Full-Course 'KOUZUKI'

旬菜・温物・造り・煮物・合肴・  
炭火焼(和牛ステーキ)・御食事(素麺)・デザート  
Assorted appetizer・Warm dish・Sashimi・Simmered dish・  
Fried dish・Grilled Japanese beef steak・  
Fine wheat noodles・Dessert

- ※懐石料理をご希望のお客様は滝に面した半個室でお召し上がりいただけますのでお申し付け下さい。
- ※懐石料理のお食事を握り寿司ご希望の場合3,000円追加で承ります。
- ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
- ※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。
- ※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。
- ※Customers who order course menu are served in the semi-private room.
- ※You can change the 'shokujū' to sushi for 3,000 yen in addition to the course menu.
- ※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
- ※If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.
- ※Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.