

Lotus

ALL DAY DINNING

Lunch 11:30 ~ 14:00 LO

Café 14:00 ~ 17:30

Dinner 17:30 ~ 20:00 LO

料金は2026年3月現在のものです。諸事情により予告なしに料金を改定させていただく場合がございます。
メニュー料金にはサービス料と消費税10%が含まれています。Consumption tax 10% & service charge are included in the price
当店では国産米を使用しております。All rice used in our dishes is 100% produce of Japan.
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。
To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies.

WESTERN CUISINE 西洋料理

豪州産ビーフリブローズのステーキ サラダ、パンまたはライス付き Angus beef ribeye steak with hot vegetables, Madeira wine sauce, with salad, bread or rice	¥4000
豪州産ビーフのステーキサラダ グランドパレス風 スープ、パンまたはライス付き Angus beef steak salad, original dressing, with soup, bread or rice	¥3500
ビーフハンバーグステーキ きのこのソース サラダ、パンまたはライス付き Beef hamburg steak with hot vegetables, mushroom sauce, with salad, bread or rice	¥2500
阿波尾鶏のグリル 季節の野菜添え サラダ、パンまたはライス付き Grilled AWAODORI chicken & seasonal vegetables, with salad, bread or rice	¥2500
阿波尾鶏のカツレツ リーフサラダ添え スープ、パンまたはライス付き AWAODORI chicken cutlet & leaf salad, with soup, bread or rice	¥2500
阿波尾鶏のクラブハウスサンドウィッチ スープ付き American club house sandwich of AWAODORI chicken, with soup	¥1900
ミックスサンドウィッチ (ハム・玉子・スモークサーモン・レタス・トマト) スープ付き Smoked salmon, lettuce, tomato & avocado sandwich, with soup	¥1800
BLTAサンドウィッチ (ベーコン・レタス・トマト・アボカド) スープ付き Bacon, lettuce, tomato & avocado BLTA sandwich, with soup	¥1800
ポークカツレツサンドウィッチ (レタス・トマト・デミグラスソース) スープ付き Pork cutlet, lettuce, tomato & demi-glace sauce sandwich, with soup	¥1800
スモークサーモン&チーズサンドウィッチ (レタス・トマト・アボカド) スープ付き Smoked salmon, cheese, lettuce & tomato sandwich, with soup	¥1800
チキン・ベーコン・アボカド・ガーリッククルトンのシーザーサラダ スープ、パン付き Caesar salad of chicken, bacon & garlic croutons, with soup, bread	¥1800
スモークサーモン・オニオン・アボカド・ミックスビーンズのサラダ スープ、パン付き Salad of smoked salmon, onion, avocado & mixed beans, with soup, bread	¥1800
海老・玉子・ベーコン・アボカド・チーズのコブサラダ スープ、パン付き Cobb salad of shrimp, egg, bacon, avocado & cheese, with soup, bread	¥1800

ビーフカレー サラダ付き Beef curry & rice, with salad	¥2500
シーフードカレー サラダ付き Seafood curry & rice, with salad	¥2500
ポークカツカレー サラダ付き Pork cutlet curry & rice, with salad	¥1800
ビーフピラフ サラダ付き Beef pilaf, with salad	¥1900
シーフードピラフ サラダ付き Seafood pilaf, with salad	¥1900
阿波尾鶏のオムライス デミグラスソース サラダ付き Omelet & AWAODORI chicken ketchup rice, with salad	¥1900
ビーフドリア (ライスグラタン) サラダ付き Beef DORIA (rice gratin), with salad	¥2200
シーフードドリア (ライスグラタン) サラダ付き Seafood DORIA (rice gratin), with salad	¥2200
海老・季節野菜・マカロニのグラタン サラダ、パンまたはライス付き Gratin of shrimp, seasonal vegetables & macaroni, with salad, bread or rice	¥1800
チキン・季節野菜・マカロニのグラタン サラダ、パンまたはライス付き Gratin of chicken, seasonal vegetables & macaroni, with salad, bread or rice	¥1800

ランチタイムはコーヒー・紅茶を食後にご用意しております。 Lunch time 11:30 ~ 14:00LO, serve coffee or tea after meal

KID'S MEAL お子様料理

コーンスープ、バニラアイス、お好きなジュース付き *ご注文は小学生以下の方のみとなります。

ハンバーグとオムライス、海老フライセット Beef hamburger steak, omelet rice, fried shrimp plate, with corn soup, vanilla ice cream, juice	¥1800
ハンバーグとオムライス、ソーセージセット Beef hamburger steak, omelet rice, sausage plate, with corn soup, vanilla ice cream, juice	¥1500
チキンライスのクリームグラタン ソーセージ添え Gratin of chicken rice & sausage set, with corn soup, vanilla ice cream, juice	¥1200

JAPANESE CUISINE 日本料理

松花堂弁当「福」	¥4000
口取り、お造り3種、焼魚、炊き合わせ、台の物、お吸い物椀、御飯、香の物、フルーツ Lunch box "FUKU": sashimi 3 kinds, appetizers, grilled fish, stewed dish, seasonal special dish, with soup, rice, pickles, fruits	
松花堂弁当「吉」	¥3000
口取り、お造り3種、焼魚、炊き合わせ、お吸い物椀、御飯、香の物、フルーツ Lunch box "KICHI": sashimi 2 kinds, appetizers, grilled fish, stewed dish, with soup, rice, pickles, fruits	
松花堂弁当「花」	¥2000
口取り、お造り2種、炊き合わせ、お吸い物椀、御飯、香の物 Lunch box "HANA": sashimi 2 kinds, appetizers, stewed dish, with soup, rice, pickles	
季節の点心と真鯛の茶漬け御膳	¥3500
点心（おかず色々）、ごまだれ鯛茶、お吸い物椀、香の物 *煎茶または阿波晩茶をお選びください。 TAI-CHAZUKE sea bream & rice with tea poured on, sesame sauce, with appetizers & condiments, soup, pickles *Please choose green tea or AWA-BANCHA fermented tea	
黒毛和牛の阿波和三盆糖しぐれ丼	¥3500
先附、お吸い物椀、香の物付き Japanese premium WAGYU beef SUKIYAKI simmered with WASANBONTO & rice bowl, with appetizer, soup, pickles	
マグロ丼	¥3300
先附、お吸い物椀、香の物付き。 Today's fresh SASHIMI rice bowl with appetizer, soup & pickles	
鱧（ハモ）と海老の天井	¥2300
先附、お吸い物椀、香の物付き HAMO pike conger TEMPURA rice bowl, with appetizer, soup, pickles	
海老と野菜の天井	¥2000
先附、お吸い物椀、香の物付き Prawn & vegetables TEMPURA rice bowl, with appetizer, soup, pickles	
うなぎ丼 *夏季限定	¥5000
先附、お吸い物椀、香の物 Grilled eel rice bowl UNAGI-DON, with appetizer, soup, pickles *This dish will take 20~30 minutes to prepare. 国産うなぎを1.5尾分たっぷり使用した特製うなぎ丼を夏の土用期間に合わせてご用意しております。 ご注文後より焼き上げますので、20~30分程度お時間を頂戴いたします。ぜひご賞味ください。	

JAPANESE CUISINE 日本料理

かけそば（温）	¥1800
季節の天婦羅、季節の御飯、香の物付き Hot SOBA buckwheat noodle, with seasonal tempura, seasonal rice, pickles	
花巻きそば（温）	¥1900
季節の天婦羅、季節の御飯、香の物付き *温かいお蕎麦にたっぷりの焼き海苔を添えた、磯の花に見立てたお蕎麦です。 Hot SOBA buckwheat noodle, grilled seaweed & wasabi, with seasonal tempura, seasonal rice, pickles	
せいろそば（冷）	¥1800
季節の天婦羅、季節の御飯、香の物付き Chilled SOBA buckwheat noodle with dipping sauce, with seasonal tempura, seasonal rice, pickles	
おろしまぜそば（冷）	¥1800
季節の天婦羅、季節の御飯、香の物付き *大根おろしと一緒に召し上がりいただきます。 Chilled SOBA buckwheat noodle topped with grated DAIKON radish, with seasonal tempura, seasonal rice, pickles	
納豆まぜそば（冷）	¥1900
季節の天婦羅、季節の御飯、香の物付き *納豆、海苔、鰹節、卵黄を添えています。 Chilled SOBA buckwheat noodle, topped with Natto soybeans, seaweed, dried bonito & egg yolk, with seasonal tempura, seasonal rice, pickles	
和田島産シラスとイクラのまぜそば（冷）	¥2200
季節の天婦羅、季節の御飯、香の物付き *海苔、大葉を添えています。 Chilled soba topped with WADAJIMA young sardine & salmon roe, with seasonal tempura, seasonal rice, pickles	
半田素麺のにゅうめん（温）	¥1800
季節の天婦羅、季節の御飯、香の物付き Hot HANDA SOUMEN wheat noodle, with seasonal tempura, seasonal rice, pickles	
すだち半田素麺のにゅうめん（温）	¥1900
季節の天婦羅、季節の御飯、香の物付き Hot SUDACHI Citron HANDA SOUMEN wheat noodle, with seasonal tempura, seasonal rice, pickles	
冷やし半田素麺	¥1800
季節の天婦羅、季節の御飯、香の物付き Cold HANDA SOUMEN wheat noodle, with seasonal tempura, whitebait rice, pickles	
冷たいすだち半田素麺	¥1900
季節の天婦羅、季節の御飯、香の物付き Cold SUDACHI Citron HANDA SOUMEN wheat noodle, with seasonal tempura, seasonal rice, pickles	

DESSERT デザート

アイスクリーム 鳴門金時 / 抹茶 / バニラ ¥ 660

Ice cream: Sweet potato / Green tea / Vanilla

ケーキ各種 アグネス・ペストリーブティックより ¥ 600~

Cakes from the Agnes pastry boutique

DRINK ドリンク

ブレンドコーヒー *おかわり自由 ¥ 600

Blend coffee (Free refill)

アメリカンコーヒー *おかわり自由 ¥ 600

American coffee (Free refill)

カプチーノ ¥ 700

Cappuccino

カフェラテ ¥ 700

Cafe latte

エスプレッソ ¥ 450

Espresso

アイスブレンドコーヒー ¥ 600

Iced blend coffee

アイスカフェオレ ¥ 700

Iced cafe latte

紅茶 *おかわり自由 ¥ 600

レモン / ミルク / ストレート

Hot tea: with Lemon, Milk or Straight (Free refill)

キリン一番搾り生ビール ¥ 1000

Draft beer KIRIN ICHIBAN-SHIBORI

ビール ¥ 900

キリン一番搾り / アサヒスーパードライ

KIRIN ICHIBAN-SHIBORI / ASAHI SUPER DRY

ノンアルコールビール ¥ 600

キリングリーンズフリー / アサヒドライゼロ

No alcohol beer:

KIRIN GREEN'S FREE / ASAHI DRY ZERO

穴吹川 G ¥ 800 / B ¥ 3000

純米酒 徳島

Junmai SAKE: ANABUKIGAWA

鳴門鯛 水ト米 ... G ¥ 900 / B ¥ 3500

純米酒 徳島

Junmai SAKE: NARUTODAI MIZU TO KOMI

アイスティー ¥ 600

レモン / ミルク / ストレート

Iced Darjeeling tea: with Lemon, Milk or Straight

100%ジュース ¥ 700

オレンジ / グレープフルーツ / アップル

100% juice: Orange / Grapefruit / Apple

木頭ゆずサイダー ¥ 700

KITOU YUZU citron soda

コカコーラ ¥ 500

Coca cola

ジンジャーエール ¥ 500

Ginger ale

アイスウーロン茶 ¥ 500

Iced oolong tea

鳴門金時 里娘 ... G ¥ 700 / B ¥ 4500

芋焼酎 徳島

SHOUCHU: SATOMUSUME sweet potato spirit

すだち酎 ¥ 700

甲類焼酎 徳島

LIQUEUR: SUDACHI-CHU (SUDACHI citron juice & Shochu spirit)

神山の梅酒 ¥ 700

徳島

LIQUEUR: KAMIYAMA UME-SHU (Ume plum & Shochu spirit)

ロック、水割り、お湯割り、ソーダ割り、ウーロン茶割り

Rocks, with water, hot water, soda, or oolong tea,

ブラックニッカウイスキー ¥ 800

Black NIKKA whiskey

ハイボール、ロック、水割り、お湯割り、ウーロン茶割り

Rocks, with water, hot water, soda, or oolong tea

ハウスワイン G ¥ 900 / B ¥ 3500

赤・白

Selected red wine or white wine