

Lotus

Tokushima Specialty Food Restaurant

ロータス

Lunch 11:30 ~ 14:00 LO / Café 14:00 ~ 17:30 / Dinner 17:30 ~ 20:00 LO

料金は2019年10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。

メニュー料金は消費税を別途頂戴します。 Prices are subject to consumption tax.

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.

真鯛 Red sea bream

「魚の王様」ともいわれる真鯛。その中でも、潮流の速い紀淡海峡でもまれた真鯛は一級品です。コリコリした歯ごたえの引き締まった身、そして適度な脂の乗り、豊富な栄養分が特徴です。

Tokushima red sea bream raised in a fast-flowing KITAN-KAIKYO strait is characterized by firm body, moderate fat and abundant nutrients.



真鯛の茶漬け御膳 八寸、味噌汁、香の物 *煎茶または阿波晩茶をお選びください。 ¥2,000

TAI-CHAZUKE sea bream & rice with tea poured on *Please choice green tea or AWA-BANCHA tea
assorted appetizer, miso soup, pickles

真鯛の刺身御膳 先附、味噌汁、御飯、香の物 ¥1,800

Sea bream SASHIMI plate, small appetizer, miso soup, rice, pickles

真鯛の焼き魚御膳 先附、味噌汁、御飯、香の物 ¥1,800

Grilled sea bream YAKIZAKANA plate, small appetizer, miso soup, rice, pickles

鱧（ハモ） Pike conger HAMO

全国トップクラスの漁獲量を誇る徳島のハモは、京都の祇園祭や大阪の天神祭には欠かせない夏の味覚となっています。豊富な栄養成分と脂の上品な甘み、皮の濃厚な旨味、ホロリとほどける繊細な食感が特徴です。

Sea conger HAMO is an essential summer taste for the GION Festival in Kyoto and the Tenjin Festival in Osaka. It features rich sweetness of rich nutrients and fat, rich taste of skin, and delicate texture.



鱧と海老の天丼 先附、味噌汁、香の物 ¥1,800

HAMO pike conger TEMPURA rice bowl, small appetizer, miso soup, pickles

鱧の天婦羅御膳 先附、味噌汁、御飯、香の物 ¥1,800

HAMO pike conger TEMPURA plate, small appetizer, miso soup, rice, pickles

阿波尾鶏 AWAODORI Chicken

徳島県で古くから飼育された軍鶏を改良して生み出された地鶏です。ゆったりとした自然の中で80日以上かけて丹念に飼育されたその肉質は低脂肪でコク、旨味、甘味が多く、適度な歯応えが特徴です。

AWAODORI chicken is a premium local chicken raised over 80 days in the spacious nature. The reddish meat is rich in flavor, has good chewing texture.



阿波尾鶏のグリル 季節の野菜添え ミンスープ、パンまたはライス ¥2,000

Grilled AWAODORI chicken & seasonal vegetables, today's small soup, bread or rice

阿波尾鶏のカツレツ リーフサラダ添え ミンスープ、パンまたはライス ¥1,800

AWAODORI chicken cutlet & leaf salad, today's small soup, bread or rice

阿波尾鶏のクラブハウスサンドウィッチ ミンスープ ¥1,500

American club house sandwich of AWAODORI chicken, today's small soup

半田そうめん Wheat noodle HANDA SOUMEN

四国山脈から吹き降ろす冷たい風と、吉野川の澄んだ水。そして良質の小麦から作られる、つるぎ町半田地区の優れた風土を象徴する特産品です。太めでコシが強い特徴があり、その風味とのどごしが愛されています。

HANDA SOUMEN noodle is thick and chewy. The cold wind that sweeps down from the Shikoku range and the clear ground water of the Yoshino River produce a taste appreciated by connoisseurs.



半田素麺（冷・温） かき揚げとお赤飯 ¥1,200

HANDA SOUMEN wheat noodle *Hot or Cold, mixed vegetables tempura, festive red rice

すだち半田素麺（温） かき揚げとお赤飯 ¥1,400

SUDACHI citron HANDA SOUMEN wheat noodle *Hot or Cold, mixed vegetables tempura, festive red rice

日本料理 Japanese Cuisine



松花堂弁当「福」 造里、口取、焚合、揚物、味噌汁、御飯、香物、果物 ¥2,600

Lunch box "FUKU": sashimi, small appetizer, stewed dish, fried dish, miso soup, rice, pickles, fruits

松花堂弁当「花」 造里、口取、焼魚、味噌汁、御飯、香物 ¥1,600

Lunch box "HANA": sashimi, small appetizer, grilled fish, miso soup, rice, pickles

黒毛和牛のしぐれ丼 先附、味噌汁、香物 ¥2,500

Japanese premium WAGYU beef SUKIYAKI rice bowl, small appetizer, miso soup, pickles

穴子の蒲焼き丼 先附、味噌汁、香物 ¥2,500

Broiled ANAGO conger rice bowl, small appetizer, miso soup, pickles

マグロ丼 先附、味噌汁、香物 ¥2,000

Tuna sashimi rice bowl, small appetizer, miso soup, pickles

海老と野菜の天丼 先附、味噌汁、香物 ¥1,600

Prawn & vegetables TEMPURA rice bowl, small appetizer, miso soup, pickles

*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, served coffee or tea after meal

西洋料理 Western Cuisine

Appetizer オードブル 18:00~20:00LO

本日のシェフおすすめサラダ ¥1,200

Today's chef recommended salad *ask

フライドチキン&ポテト レモン添え ¥1,200

Fried chicken & fried potato, with lemon

グリルソーセージ&ポテト ¥1,200

Grilled sausage & fried potato

海老と季節野菜のアヒージョ (オリーブオイル煮込み) ¥1,200

Shrimp & vegetables fried in garlic oil "AHIJO"

生ハムとチーズ取り合わせ ドライフルーツ添え ¥1,500

Raw ham & fresh cheese, with dried fruits & grissini

西洋料理 Western Cuisine



ベーコン・レタス・トマト・アボカドのBLTAサンドウイッチ	ミニスープ	¥1,300	
Bacon, lettuce, tomato avocado sandwich, small soup			
ハム・チーズ・ホワイトソースのクロックムッシュ	ミニスープ	¥1,300	
CROQUE MONSIEUR: ham, cheese & white sauce sandwich, small soup			
ビーフカレー	ミニサラダ	¥1,500	
Beef curry rice, small salad			
シーフードカレー	ミニサラダ	¥1,500	
Seafood curry rice, small salad			
ビーフピラフ	ミニサラダ	¥1,300	
Beef pilaf, small salad			
シーフードピラフ	ミニサラダ	¥1,300	
Seafood pilaf, small salad			
ビーフドリア (ライスグラタン)	ミニサラダ	¥1,500	
Beef DORIA (rice gratin), small salad			
シーフードドリア (ライスグラタン)	ミニサラダ	¥1,500	
Seafood DORIA (rice gratin), small salad			
ビーフハンバーグステーキ	きのこのソース	ミニサラダ、パンまたはライス	¥2,000
Hamburg steak with hot vegetables, mushroom sauce, small salad, bread or rice			
豪州産ビーフのステーキサラダ	グランドパレス風	ミニスープ、パンまたはライス	¥2,000
Australian beef steak salad, original dressing, small soup, bread or rice			
豪州産ビーフリブローズのステーキ	マデラソース	ミニサラダ、パンまたはライス	¥2,500
Australian beef ribeye steak with hot vegetables, Madeira wine sauce, small salad, bread or rice			

お子様料理 Kid's plate *ご注文は小学生以下のお子様に限ります。

チキンライスグラタン	ソーセージ添え	コーンスープ、バニラアイス、ジュース	¥800
Gratin of chicken rice with Sausage, corn soup, vanilla ice cream, juice			
ハンバーグとオムライス、ソーセージセット		コーンスープ、バニラアイス、ジュース	¥1,000
Mini hamburger steak, Omelet rice, Sausage, corn soup, vanilla ice cream, juice			
ハンバーグとオムライス、海老フライセット		コーンスープ、バニラアイス、ジュース	¥1,300
Mini hamburger steak, Omelet rice, Fried shrimp, corn soup, vanilla ice cream, juice			

*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, served coffee or tea after meal

デザート Dessert

アイスクリーム 鳴門金時／抹茶／バニラ ¥400

Ice cream: Sweet potato / Green tea / Vanilla

アグネス・ペストリーブティックケーキ各種 ¥450~

Cakes from the Agnes pastry boutique

ドリンク Drink Menu

ブレンドコーヒー ¥500

Blend coffee

アメリカンコーヒー ¥500

American coffee

カプチーノ ¥550

Cappuccino

カフェラテ ¥550

Cafe latte

エスプレッソ ¥350

Espresso

アイスブレンドコーヒー ¥500

Iced blend coffee

アイスカフェオレ ¥550

Iced cafe latte

紅茶 レモン／ミルク／ストレート ¥500

Hot tea: with Lemon, Milk or Straight

アイスティー レモン／ミルク／ストレート ¥500

Iced Darjeeling tea: with Lemon, Milk or Straight

100%ジュース ¥550

オレンジ／グレープフルーツ／アップル

100% juice: Orange / Grapefruit / Apple

コカコーラ ¥450

Coca cola

ジンジャーエール ¥450

Ginger ale

アイスウーロン茶 ¥400

Iced oolong tea

阿波晩茶（冷・温） ¥400

AWA-BANTYA fermented tea *Cold or Hot

木頭ゆずサイダー ¥550

KITOU YUZU citron soda

Beer

生ビール キリン一番搾り中ジョッキ ¥750

Draft beer KIRIN ICHIBAN-SHIBORI

ビール キリン一番搾り／アサヒスーパードライ ¥700

KIRIN ICHIBAN-SHIBORI / ASAHI SUPER DRY

ノンアルコールビール ¥500

キリンゼロイチ／アサヒドライゼロ

No alcohol beer: KIRIN ZERO-ICHI / ASAHI DRY ZERO

クラフトビール（上勝町産） ¥900

アイピーエー／モーニングサマー

Tokushima craft beer:

KAMIKATZ IPA / KAMIKATZ Morning summer

Tokushima Sake

穴吹川（純米酒 徳島） GLS ¥700

BTL ¥2,500

ANABUKIGAWA Junmaisyu

鳴門鯛 水ト米（純米酒 徳島） GLS ¥800

BTL ¥3,000

NARUTODAI "MIZU TO KOME" Junmaisyu

Tokushima Shouchu spirit & Liqueur

鳴門金時 里娘（芋焼酎 徳島） ¥600

SATOMUSUME sweet potato spirit

すだち酎（甲類焼酎 徳島） ¥500

SUDACHI-CHU (SUDACHI citron juice & Shochu spirit)

神山の梅酒（徳島） ¥600

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、阿波晩茶割り

Rocks, with water, hot water, soda, oolong tea, or AWA-BANTYA

Whiskey

キリン富士山麓 ¥800

KIRIN FUJI-SANROKU Japanese blended whiskey

ホワイトホース ¥600

WHITE HORSE Scotch whiskey

*ハイボール、ロック、水割り、お湯割り、ウーロン茶割り、阿波晩茶割り

Rocks, with water, hot water, soda, oolong tea, or AWA-BANTYA

Wine

ハウスワイン（赤・白） GLS ¥700

BTL ¥2,500

Selected red wine or white wine

*メニュー料金の消費税を別途頂戴します。Prices are subject to consumption tax.