

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2022年11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。..... ¥2,420

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..... ¥2,200

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..... ¥2,200

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..... ¥2,200

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..... ¥2,200

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

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 ミニスープ、パンまたはライス付き..... ¥2,420

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 ミニスープ、パンまたはライス付き..... ¥2,200

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 ミニスープ付き..... ¥1,760

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） ミニ天丼付き..... ¥1,540

HANDA SOUMEN wheat noodle *Hot or Cold, small tempura rice bowl "TENDON"

すだち半田素麺（温） ミニ天丼付き..... ¥1,650

SUDACHI citron HANDA SOUMEN wheat noodle *Hot or Cold, small tempura rice bowl "TENDON"

かけそば（温） ミニ天丼付き..... ¥1,540

Hot SOBA Buckwheat noodle, small tempura rice bowl "TENDON"

せいろそば（冷） ミニ天丼付き..... ¥1,540

Chilled SOBA Buckwheat noodle with dipping sauce, small tempura rice bowl "TENDON"

*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

アラカルトメニュー A la carte / Individual dishes



松花堂弁当「福」 造里、口取、焚合、揚物、味噌汁、御飯、香物、果物..... ¥2,970

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..... ¥1,980

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..... ¥3,300

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

マグロ丼 先附、味噌汁、香物..... ¥2,200

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

海老と野菜の天丼 先附、味噌汁、香物..... ¥1,980

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

かけそば（温） ミニ天丼付き..... ¥1,540

Hot SOBA Buckwheat noodle, small tempura rice bowl "TENDON"

せいろそば（冷） ミニ天丼付き..... ¥1,540

Chilled SOBA Buckwheat noodle with dipping sauce, small tempura rice bowl "TENDON"

*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

Appetizer オードブル 18:00~20:00LO

本日のシェフおすすめサラダ..... ¥1,320

Today's chef recommended salad *ask

フライドチキン&ポテト レモン添え..... ¥1,320

Fried chicken & fried potato, with lemon

グリルソーセージ&ポテト..... ¥1,320

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）..... ¥1,320

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..... ¥1,650

Raw ham & fresh cheese, with dried fruits & grissini



ベーコン・レタス・トマト・アボカドのBLTAサンドウィッチ ミニスープ付き..... ¥1,540

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 ミニスープ付き..... ¥1,540

CROQUE MONSIEUR: ham, cheese & white sauce sandwich, small soup

ビーフカレー ミニサラダ付き / シーフードカレー ミニサラダ付き..... ¥2,200

Beef curry rice, small salad / Seafood curry rice, small salad

ビーフピラフ ミニサラダ付き / シーフードピラフ ミニサラダ付き..... ¥1,870

Beef pilaf, small salad / Seafood pilaf, small salad

ビーフドリア ミニサラダ付き / シーフードドリア ミニサラダ付き..... ¥1,980

Beef DORIA (rice gratin), small salad / 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、パンまたはライス付き..... ¥2,420

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、パンまたはライス付き..... ¥3,300

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、パンまたはライス付き..... ¥3,960

Australian beef ribeye steak with hot vegetables, Madeira wine sauce, small salad, bread or rice

***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**

お子様料理 Kid's meal *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、ジュース付き..... ¥880

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、ジュース付き..... ¥1,100

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、ジュース付き..... ¥1,430

Mini hamburger steak, Omelet rice, Fried shrimp, corn soup, vanilla ice cream, juice

デザート Dessert

アイスクリーム.....¥550

鳴門金時/抹茶/バニラ

Ice cream: Sweet potato / Green tea / Vanilla

ケーキ各種.....¥500~

アグネス・ペストリーブティックより

Cakes from the Agnes pastry boutique

ドリンク Drink Menu

ブレンドコーヒー..... ¥550

Blend coffee

アメリカンコーヒー..... ¥550

American coffee

カプチーノ..... ¥660

Cappuccino

カフェラテ..... ¥660

Cafe latte

エスプレッソ..... ¥440

Espresso

アイスブレンドコーヒー..... ¥550

Iced blend coffee

アイスカフェオレ..... ¥660

Iced cafe latte

紅茶 レモン/ミルク/ストレート..... ¥550

Hot tea: with Lemon, Milk or Straight

アイ스티ー..... ¥550

レモン/ミルク/ストレート

Iced Darjeeling tea: with Lemon, Milk or Straight

100%ジュース..... ¥660

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..... ¥440

Coca cola

ジンジャーエール..... ¥440

Ginger ale

アイスウーロン茶..... ¥440

Iced oolong tea

阿波晩茶 (冷・温)..... ¥440

AWA-BANTYA fermented tea *Cold or Hot

木頭ゆずサイダー..... ¥660

KITOU YUZU citron soda

Alcohol drinks

生ビール キリン一番搾り中ジョッキ..... ¥880

Draft beer KIRIN ICHIBAN-SHIBORI

ビール..... ¥770

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..... ¥550

キリンゼロイチ/アサヒドライゼロ

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

穴吹川 (純米酒 徳島) GLS ¥770 / BTL ¥2,750

SAKE: ANABUKIGAWA

鳴門鯛 水ト米 (純米酒 徳島) GLS ¥880 / BTL ¥3,300

SAKE: NARUTODAI

鳴門金時 里娘 (芋焼酎 徳島) ¥660

SHOUCHU: SATOMUSUME sweet potato spirit

すだち酎 (甲類焼酎 徳島) ¥660

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

神山の梅酒 (徳島) ¥660

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、阿波晩茶割り

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

ホワイトホースウイスキー..... ¥770

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

ハウスワイン (赤・白) GLS ¥880 / BTL ¥2,750

Selected red wine or white wine