

昼  
の  
お  
品  
書  
き

LUNCH MENU

十六

SOTOROKU



**Assorted Sashimi Rice Box**  
2,300

Served with Salad, Miso Soup, Pickles

二  
三  
〇  
〇

サラダ、味噌汁、香の物

## 海鮮バラちらし御膳



**Steamed Miyazaki Oimo Pork**  
2,000

Served with Small Side Dish, Rice, Miso Soup, Pickles

二  
〇  
〇  
〇

小鉢、ごはん、味噌汁、香の物

## 宮崎県産おいも豚 せいろ蒸し御膳



**Akagigyu Beef Fillet Cutlet**  
2,530

Served with Small Side Dish, Rice, Miso Soup, Pickles

二  
五  
三  
〇

小鉢、ごはん、味噌汁、香の物

## 赤城牛ひれかつ御膳



**Prawn & Conger Eel Tempura Rice Bowl**  
2,100

Served with Salad, Miso Soup, Pickles

二  
一  
〇  
〇

小鉢、サラダ、味噌汁、香の物

## 大海老と穴子の 十六天丼



**Braised Beef Tendon and Deep-fried Tofu**  
2,350

Served with Salad, Rice, Miso Soup, Pickles

一三三〇

小鉢、サラダ、ごはん、味噌汁、香の物

## 黒毛和牛すじと 揚げ出し豆腐御膳



**Beef Tongue Steak with Grated Japanese Yam**  
2,400

Served with Salad, Rice, Miso Soup, Pickles

一四〇〇

小鉢、サラダ、ごはん、味噌汁、香の物

## 麦とろ牛タン御膳



**Charcoal Grilled Kuroge Wagyu Beef**  
4,200

Served with Salad, Small Side Dish, Miso Soup, Pickles

四二〇〇

サラダ、小鉢、ごはん、味噌汁、香の物

## 黒毛和牛ステーキ御膳



# 蕎麦御膳

信州 粗挽き生蕎麦使用

蕎麦湯のご用意はございません。予めご了承ください。

SOBA NOODLES SET

## 蕎麦(せいろ・かけ)

小鉢付き 一 二 一 〇



Soba Noodles (with Cold Dipping Sauce or Hot Soup Noodle)  
1,210

Served with Small Side Dish

## 天ぷら蕎麦(冷・温)

小鉢付き 二 二 一 〇 〇



Tempura Soba Noodles  
(with Cold Dipping Sauce or Hot Soup Noodle)  
2,200

Served with Small Side Dish

## ミニ天丼と

## 蕎麦のセット(冷・温)

サラダ、香の物 二 〇 〇 〇



Small Tempura Rice Bowl &  
Soba Noodles (with Cold Dipping Sauce or Hot Soup Noodle)  
2,000

Served with Salad, Pickles

## ミニ海鮮バラちらしと

## 蕎麦のセット(冷・温)

サラダ、香の物 二 一 一 〇 〇



Small Sashimi Rice Bowl &  
Soba Noodles (with Cold Dipping Sauce or Hot Soup Noodle)  
2,100

Served with Salad, Pickles

# 甘味

日本酒ゼリーー 季節のフルーツ添え

アイスクリーム 各種

葛切り 黒蜜かけ

季節の甘味

八八〇

六六〇

八八〇

九九〇



## DESSERTS

Sake Jelly & Seasonal Fruits - 880

Ice Cream - 660

Arrowroot Starch Noodles topped with Sweet Sauce - 880

Seasonal Dessert - 990

十六 季節限定 特撰御膳

# 御花見ちらし御膳 (数量限定)

四九五〇

焼物八寸 鱈バター焼き、玉子焼き、茗荷酢取、長芋密煮など

煮物 季節食材の炊き合わせ

お造り 鯛薄造り

揚物 露のとう、こごみ、菜の花、ワカサギ

お食事 鰻と牛蒡のちらし寿司

甘味 季節の甘味



## SOTOROKU Special Lunch Set Meal “OHANAMI” 4,950

- Assorted Seasonal Side Dish
- Seasonal Simmered Dish
- Sea bream Sashimi
- Assorted Spring Deep-fried Dish
- Eel and Burdock Rice (Chirashi-zushi)
- Seasonal Dessert

価格は全て税込です。 | Tax included.



十六 特製ランチコース

彩華コース (※要予約)

六〇〇〇

先付 季節の先付

前菜 前菜盛り合わせ

椀物 季節の椀物

お造り お造り二種盛り

蓋物 季節の一品

焼物 季節の焼き肴 (お肉料理 または お魚料理)

食事 ご飯・お供・味噌汁・香の物

甘味 季節の甘味



SOTOROKU Special Course Lunch (Reservations Required)  
6,000

- Seasonal First Dish
- Assorted Appetizers
- Seasonal Bowl Dish
- Assorted 2 Kinds Sashimi
- Steamed Seasonal Dish
- Seasonal Grilled Dish (Meat or Fish)
- Rice, Accompany Rice, Miso Soup, Pickles
- Seasonal Dessert

# コーヒー・紅茶・お茶

コーヒー（ホットまたはアイス）	六六〇
カフェラテ（ホットまたはアイス）	七七〇
カプチーノ	七七〇
エスプレッソ	六六〇
抹茶ラテ（ホットまたはアイス）	八八〇
梨と金木犀の和紅茶（ホット）	六六〇
オーガニックダーズリン（ホット）	六六〇
森いちごのハーブティー（ホット）	七七〇
ルイボスティー（ホット）	七七〇
宮崎日向夏のアールグレイアイスティー	六六〇
鹿児島 知覧煎茶（ホット）	五五〇
福岡 八女茶（アイス）	五五〇
柚子茶（ホット）	六六〇

## COFFEE / TEA

Coffee (Hot or Iced) - 660

Caffe Latte (Hot or Iced) - 770

Cappuccino - 770

Espresso - 660

Matcha Latte (Hot or Iced) - 880

Pear & Osmanthus Japanese Black Tea (Hot) - 660

Organic Darjeeling (Hot) - 660

Strawberry Herb Tea (Hot) - 770

Rooibos Tea (Hot) - 770

Hyuganatsu Citrus Flavor Tea (Iced) - 660

Green Tea from Chiran, Kagoshima (Hot) - 550

Green Tea from Yame, Fukuoka (Iced) - 550

Yuzu Citrus Tea (Hot) - 660