

寿司カウンターの営業は月曜日から金曜日とさせていただきます。

【備前】

六、三〇〇円

先付 春菜のお浸し
向付 白子湯葉あん掛け
寿司 にぎり寿司七貫

中トロ、縞鰯、赤身、金目鯛
帆立、穴子、雲丹

留椀 巻物一本
水菓子 生のり汁
柚子シャーベット

【お好みディナーコース】

八、四〇〇円

お好きなにぎり寿司をお召し上がりください。
また、お食事としてしっかり召し上がりたい
方にお勧めのコースでございます。

先付 春菜のお浸し
向付 白子湯葉あん掛け
造り 赤身、真鯛、烏賊
寿司 お好きなにぎり寿司七貫
妻一式

留椀 巻物一本
水菓子 生のり汁
柚子シャーベット

【織部】

一〇、五〇〇円

ご友人との気兼ねないお席からご接待のお席まで、
幅広くお使い頂ける酒の肴を中心にしたコースを
ご用意いたしました。

先付 菜の花の浸し
向付 真鯛南蛮漬け
酒肴三点盛り

一、白子生姜煮
一、真鯛酒盗
一、天豆味噌和え など
造り 赤身、縞鰯、北寄貝
強肴 焼タケノコ
海老芋唐揚げ
炙り帆立貝

寿司 江戸前にぎり寿司七貫
留椀
水菓子 本日のアイスクリーム

寿司カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

寿司カウンター 一品料理 如月
平成24年2月1日～平成24年2月29日

ARK
HILLS
CLUB

寿司カウンターの営業は月曜日から金曜日とさせていただきます。

本日の焼物

白子焼

子持昆布

焼タケノコ

海老芋唐揚げ

筍土佐和え

菜の花の浸し

一、七八五円より

一、五七五円

一、八九〇円

一、五七五円

一、二六〇円

一、二六〇円

八四〇円

寿司カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米を使用しております。

また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。