

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。

【バラちらし】

二、四一五円

先付 春菜のお浸し
向付 筍うま煮
寿司 バラちらし
留椀 具だくさん野菜のみそ汁
水菓子 苺アイスクリーム

【お好みランチセット】

四、二〇〇円

お好きなにぎり寿司をお召し上がりください。
先付 春菜のお浸し
向付 筍うま煮
寿司 お好きなにぎり寿司七貫
留椀 巻物一本
水菓子 具だくさん野菜のみそ汁
苺アイスクリーム

【江戸前】

三、三六〇円

先付 春菜のお浸し
向付 筍うま煮
寿司 にぎり寿司七貫
留椀 中トロ、鯛、赤身、小肌
水菓子 巻物一本
具だくさん野菜のみそ汁
苺アイスクリーム

【美濃十貫】

四、二〇〇円

先付 春菜のお浸し
向付 筍うま煮
寿司 にぎり寿司十貫
留椀 中トロ、鯛、赤身、小肌
水菓子 巻物一本
具だくさん野菜のみそ汁
苺アイスクリーム
鳥賊、帆立、サヨリ
穴子、イクラ、玉子

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ことがございます。

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 睦月
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。

until from February 1, 2012 until February 29, 2012

平成24年2月1日～平成24年2月29日

*Please note the Sushi Counter is open from Monday to Friday.

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。

レディース・ランチ

五、〇〇〇円

お好みの食前酒、ソフトドリンクとご一緒に

小鉢 菜の花の浸し

向付 筍土佐和え

造り 赤身、帆立貝
妻一式

焼物 真鯛塩焼

にぎり 中トロ、縞鰯、鯖、サヨリ

金目鯛、穴子、イクラ
巻物一本

留椀 具だくさん野菜のみそ汁

水菓子 苺アイスクリーム

*三日前までのご予約をお願い致します。

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizer

Marinated *Nanohana* Green

Second Appetizer

Simmered Bamboo Shoots

Fresh Sashimi

Tuna and Scallops

Grilled Delicacy

Sea Bream

Sushi

Medium Fatty Tuna, Striped Jack, Mackerel,
Gizzard Shad, Alfonsino, Salmon Roe and Sushi Roll

Miso Soup

Vegetables

Dessert :

Strawberry Ice Cream

¥5,000

*Please note that reservations for the following menu are required at last three days in advance.

上記金額には消費税5%及びサービス料10%が含まれております。
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。

The above price includes 5% consumption tax and 10% service charge.

Please note that menu items are subject to change without notice due to the availability of seasonal ingredients.