ARK HILLS CLUB

今昔物語膳

鶏つくね鍋と高菜御飯

二、三〇〇円

先付　菜の花と白菜の辛子浸し
　椎茸、白滝、梅人参、煎り黄身

旬菜　・紅白胡麻寄せ
　雲丹、タラの芽、山葵、割出汁
・干し柿の白和え
　市田柿、しめじ、蒟蒻、三つ葉
・まぐろの山掛け
　妻一式

小鍋　鶏つくね鍋
　鶏つくね、白菜、椎茸、木綿豆腐
　長葱、梅人参、榎木茸、水菜
　柚子胡椒

食事　高菜御飯
　香の物

水菓子　ミルクアイスクリーム

鰤大根膳

～お昼のおすすめ膳

二、八〇〇円

先付　菜の花と白菜の辛子浸し
　椎茸、白滝、梅人参、煎り黄身

造り　鮪、青利烏賊
　妻一式

強肴　わかさぎ磯辺揚げ
　山菜揚げ（寒筍、たらの芽）
　煎り出汁

主菜　鰤大根
　鰤うま煮、大根、剣先人参
　厚揚げ豆腐、分葱、針柚子

食事　佐渡のこしひかり
　留椀、香の物

水菓子　ミルクアイスクリーム

日本料理ダイニングでは、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。
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

ARK HILLS CLUB

もち豚の肉そば御膳

二、八〇〇円

先付　菜の花と白菜の辛子浸し
椎茸、白滝、梅人参、煎り黄身

旬菜　・干し柿の白和え
市田柿、しめじ、蒟蒻、三つ葉
・わかさぎ磯辺揚げ
青唐、レモン、塩
・長芋サーモン巻
黄身酢掛け

煮物　京芋含め煮
竹の子土佐煮、茄子オランダ煮
隠元、木の芽

蕎麦　もち豚の肉そば
もち豚、笹打ち葱
七味唐辛子

食事　高菜御飯
香の物

水菓子　ミルクアイスクリーム

睦月弁当

三、五〇〇円

先付　紅白胡麻寄せ
雲丹、タラの芽、山葵、割出汁

造り　鮪、鯛
妻一式

焼物　鰆照り焼
玉子焼、独活金平、市田柿鳴門巻き
黒豆松葉刺し、酢取茗荷

煮物　京芋含め煮
竹の子土佐煮、茄子オランダ煮
隠元、木の芽

揚物　わかさぎ磯辺揚げ
蟹真丈揚げ、しめじ、青唐
浅葱、紅卸し、煎り出汁

酢の物　長芋サーモン巻き
スモークサーモン、長芋甘酢漬け
蛇腹胡瓜、若布、エリンギ茸、防風
黄身酢掛け

食事　高菜御飯
お吸い物、香の物

水菓子　ミルクアイスクリーム

日本料理ダイニングでは、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。
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

ARK HILLS CLUB

河豚唐揚げ膳

～お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付鉢　数の子山葵和え
　　数の子、蕪、長芋、若布、長老喜

　　干し柿の白和え
　　市田柿、しめじ、蒟蒻、三つ葉

鮮　鮪、鯛
　　妻一式

主　河豚唐揚げ
　　椎茸、丸十、青唐
　　葛素麺、酢立

飯　高菜御飯

汁　若布、豆腐、浅葱、粉山椒

漬　胡瓜、赤芝漬け、はりはり漬け

甘　餅きびぜんざい

粋

～睦月懐石

六、〇〇〇円

前菜　一、菜の花と白菜の辛子浸し
　　一、紅白胡麻寄せ
　　一、数の子山葵和え

お椀　清汁仕立
　　焼目鯛真丈
　　福良鮑、末広蕪、梅人参
　　貝割菜、木の芽

造り　鮪、鯛、青利烏賊
　　妻一式

焼物　鰆柚香焼
　　市田柿鳴門巻き、黒豆蜜煮、酢取茗荷

煮物　海老黄身煮
　　京芋含め煮、竹の子土佐煮
　　茄子オランダ煮、隠元、木の芽

食事　粕汁雑炊
　　刻み野菜（椎茸、人参、牛蒡）
　　浅葱、もみ海苔、溶き玉子
　　香の物

甘味　花びらもち

日本料理ダイニングでは、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。
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

ARK HILLS CLUB

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】
前菜　菜の花と白菜の辛子浸し
椎茸、白滝、梅人参、煎り黄身

造り　鮪、鯛
妻一式

【二の膳】
天婦羅　車海老
白身魚、丸十、しめじ、青唐
富士卸し、レモン、塩、天出汁

中皿　季節のサラダ

【三の膳】
ステーキ　黒毛和牛ステーキ
温野菜添え
じゃが芋、人参、隠元
粒マスタード、ぽん酢卸し

食事　佐渡のこしひかり
留椀、香の物

日本料理ダイニングでは、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。
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining “Ladies Lunch”
日本料理ダイニング　レディース懐石

ARK HILLS CLUB

January 2016 (from January 4 until January 30)
平成28年1月4日～平成28年1月30日

レディース懐石

五、〇〇〇円

お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に

前菜　一、菜の花と白菜の辛子浸し
　　一、紅白胡麻寄せ

お椀　清汁仕立
　　焼目鯛真丈
　　福良鮑、末広蕪、梅人参
　　貝割菜、木の芽

造り　鮪、鯛、青利烏賊
　　妻一式

焼物　鰆照り焼
　　玉子焼、独活金平、市田柿鳴門巻き
　　黒豆松葉刺し、酢取茗荷

煮物　京芋含め煮
　　竹の子土佐煮、茄子オランダ煮
　　隠元、木の芽

食事　高菜御飯
　　留椀、香の物

甘味三種　餅きびぜんざい
　　花びらもち
　　ミルクアイスクリーム
　　コーヒー又は紅茶

*三日前までのご予約をお願い致します。

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers	・Simmered *Nano-hana* (edible flowers) and Chinese Cabbage with Mustard ・Red and White Sesame *Tofu*
Clear Soup	Sea Bream Dumpling
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Squid
Grilled Dish	*Teriyaki* Spanish Mackerel
Simmered Dish	Taro, Bamboo Shoot, Eggplant and Kidney Beans
Rice	Steamed Rice with Pickled Leaf Mustard Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Millet Dumpling in Sweet Red Bean Soup “*Hanabira Mochi*” (Rice Cake in the shape of Flower Petal) Milk Ice Cream Coffee or Tea

¥5,000

*Please note that reservation for Ladies Lunch is required at least three days in advance.

上記金額には消費税及びサービス料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ことがございます。
The price above includes consumption tax and 10% service charge.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

日本料理ダイニング
平成28年1月4日～平成28年1月30日

ARK HILLS CLUB

新春プラン
湯葉包みせいろ蒸し御膳

三、三〇〇円

ソフトドリンク一杯と、四名以上で
ご利用の場合はお一人様分を無料に。

先付　菜の花と白菜の辛子浸し
　　椎茸、白滝、梅人参、煎り黄身

【御膳にて】
造り　鮮魚と彩り野菜のサラダ仕立て

旬菜　干し柿白和え
　　市田柿、しめじ、蒟蒻、三つ葉

蒸し物　湯葉包み二種
　　蟹、鶏の二種真丈
　　レタス、ちり酢

食事　五穀米
　　とろろ芋、青のり
　　留椀、香の物

水物　ほうじ茶ムース

Special Lunch Menu for New Year Season

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and
For groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free

Appetizers	Simmered *Nano-hana* (edible flowers) and Chinese Cabbage with Mustard
Fresh Sashimi	Fresh Sashimi and Seasonal Vegetable Salad
Seasonal Dish	Dried Persimmon dressed with *Tofu* Sauce
Steamed Dish	Crab Meat Dumpling and Chicken Dumpling with *Chirizu* Sauce (Citrus Flavor)
Rice	Bowl of Rice and Barley with Grated Yam on Top Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Roasted Green Tea Mousse

¥3,300

上記金額には消費税及びサービス料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ことがございます。
The price above includes consumption tax and 10% service charge.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.