ARK HILLS CLUB

そば懐石

六、〇〇〇円

前菜
一、根三つ葉辛子和え
一、織部豆腐
一、竹の子木の芽和え

酒肴
焼味噌
野沢菜おやき
りんごの天婦羅

造り
鮪、鯛、青利烏賊
妻一式

焼物
かます若狭焼
空豆蜜煮、蓮根煎餅、酢取茗荷

煮物
そば饅頭
生姜、浅葱、べっこう餡かけ

食事
盛り蕎麦（ぼっち盛り）
薬味（洗い葱、海苔、山葵）
煎り胡麻、蕎麦出汁

甘味
そば薯蕷

黒毛和牛ステーキコース

八、〇〇〇円

前菜
根三つ葉辛子和え
根三つ葉、白菜、蓮草、若布
辛子醤油、糸賀喜

酒肴
焼味噌
野沢菜おやき
りんごの天婦羅

天婦羅
車海老
白身魚、蓮根、しめじ、青唐
富士卸し、レモン、塩、天出汁

ステーキ
黒毛和牛ステーキ
温野菜添え
じゃが芋、人参、青梗菜
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

ARK HILLS CLUB

越後の味覚懐石（巧）

一〇、〇〇〇円

二月の料理長お勧めのコースでございます。

前菜
かぶら寿し　栃尾揚げ田楽焼
空豆蜜煮　干し柿衣揚げ
姫さざえ旨煮　子持昆布
織部豆腐

お椀
のっぺい汁
たらば蟹、貝柱
牛蒡、大根、蓮根、人参
三つ葉、柚子

造り
鰤、鯛、甘海老
妻一式

焼物
柳鰈一夜干し
卸しぽん酢、ライム、はじかみ

小鍋
鴨鍋
長芋、芹、長葱、牛蒡、水菜
ぜんまい、柚子、かんずり

食事
鮭釜炊き御飯
留椀、香の物

水物
苺練乳
黒胡麻だんご笹包み

極

一三、〇〇〇円

お好きな調理法をお選び頂く料理をメインに質を重視した贅沢なコースでございます。

酒肴
一、蛤辛子浸し
蛤酒煮、根三つ葉、菜の花、イクラ
一、長芋の牛そぼろ味噌掛け
長芋旨煮、南瓜、絹さや、針生姜
一、珍味盛り
唐墨大根、蒸し鮑、空豆塩茹で

お椀
清汁仕立
甘鯛竹の子蒸し
梅花大根、蕨、芽蕪、剣先人参

造り
鮪、鯛、細魚、甘海老
妻一式

煮物
たらば蟹吉野煮
天王寺蕪含め
大豆旨煮、栗麩、うるい、生姜餡

預け鉢
めばる色々
お好みの調理法をお選びください
塩焼
煮付け
唐揚げ

食事
ふかひれ雑炊
香の物

水物
パパイヤ、苺

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

しゃぶしゃぶ懐石

和牛コース　八、五〇〇円
特選和牛コース　一二、五〇〇円
二種食べ比べコース　一〇、〇〇〇円

前菜　一、根三つ葉辛子和え
一、織部豆腐
一、竹の子木の芽和え

造り　鮪、鯛、青利烏賊
妻一式

煮物　才巻酒塩
長芋オランダ煮
南瓜、焼目篠湯葉、絹さや、木の芽

肉　和牛
又は
特選和牛

野菜　季節の野菜

食事　稲庭うどん 又は 雑炊
香の物

水物　メロン

ふぐ懐石

一八、〇〇〇円

※3日前までのご予約でお願い致します。

先付　ふぐ煮こごり
白子豆腐

前菜　季節の前菜盛り合わせ

造り　ふぐ刺し

揚物　ふぐ唐揚げ
青唐、葛素麺、酢立

鍋　ふぐちり鍋
白菜、春菊、長葱
榎木茸、椎茸
梅人参、豆腐、焼餅

食事　雑炊、香の物

水物　メロン

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

一品料理

《先付》
根三つ葉辛子和え　一、七〇〇円
織部豆腐　一、〇〇〇円
かぶら寿し　一、三〇〇円
子持昆布　一、五〇〇円
季節の前菜盛り合わせ　二、〇〇〇円

《お椀》
湯葉真丈丸取り　一、五〇〇円
のっぺい汁　一、七〇〇円
甘鯛竹の子蒸し　二、〇〇〇円

《焼物》
鰆幽庵焼　一、七〇〇円
寒鰤照焼　二、〇〇〇円
かます若狭焼　二、〇〇〇円
めばる塩焼　三、五〇〇円

《煮物》
季節の野菜炊合わせ　一、五〇〇円
長芋オランダ煮　一、七〇〇円
たらば蟹吉野煮　二、〇〇〇円
鴨鍋　三、〇〇〇円

《揚物》
季節の野菜天婦羅　一、五〇〇円
里芋団子ぶぶ揚げ　一、七〇〇円

《酢の物》
わかさぎ黒酢風味　一、七〇〇円
たらば蟹酢　二、〇〇〇円

《食事》
御飯セット（留椀、香の物）　一、〇〇〇円
蕎麦　一、五〇〇円
白魚天茶漬け　一、五〇〇円
鮭釜炊き御飯（二人前）　三、〇〇〇円

《甘味》
苺と黒胡麻だんご笹包み　七〇〇円
そば薯蕷　七〇〇円
白玉汁粉　七〇〇円

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

新春プラン
もち豚豆乳しゃぶしゃぶ

七、八〇〇円

食前酒を一杯プレゼント。
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に。

前菜
九種盛り
・姫さざえ旨煮
・野沢菜おやき
・根三つ葉辛子和え
・ぜんまいのへしこ炒め
・鮪サラダ
・かぶら寿司
・子持昆布
・織部豆腐
・野菜煮物

鍋
もち豚豆乳しゃぶしゃぶ
もち豚ロース
白菜、水菜、打ち葱、椎茸
梅人参、豆腐、葛切り

食事
雑炊 又はうどん
香の物

水物
ほうじ茶ムース

Special Dinner Menu for New Year Season

*Dinner with a complimentary aperitif and
For groups of four people or more, a dinner menu for one person will be free.

Nine Kind of Appetizers	Simmered Turban Shell *Kabura-zushi* (Turnip and Yellowtail Sushi with Rice Malt) Baked Bun filled with Pickled *Nozawana* Vegetables Herring Roe on Kelp Boiled *Nemitsuba* (Japanese Chervil) dressed with Mustard Sauce Sesame *Tofu* with Green Pea Sauce Fried Royal Fern with Pickled Mackerel Simmered Vegetables, Tuna Salad
Shabu-shabu	Japanese Pork in Soy Milk Soup Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	*Inaniwa* Udon-noodles or Rice Porridge Pickled Vegetables
Dessert	Roasted Green Tea Mousse

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.