ARK HILLS CLUB

土曜日限定　和牛懐石

一〇、〇〇〇円

酒肴
一、才巻海老と雲丹の博多
才巻海老、雲丹、長芋、胡瓜、焼椎茸
美味ゼリー掛け、ういきょう芹
一、数の子と菜の花の浸し
数の子、菜の花、水菜、糸賀喜
一、珍味盛り
河豚煮凝り　烏賊このわた和え
蕗のとう田楽焼

お椀
清汁仕立
雑煮椀
たらば蟹葛打ち
天王寺蕪、焼餅、亀甲椎茸
梅人参、芽蕪、柚子、金箔

造り
鮪、北寄貝、ぼたん海老
芽物色々

ステーキ
黒毛和牛サーロイン
蒸し野菜添え
ふかし芋、人参、隠元
山葵、ぽん酢卸し

食事
河豚雑炊
香の物

水物
アイベリー、メロン

Saturday Special Kaiseki Course

Appetizers	・Prawn and Sea Urchin with Jellied Broth
	・Herring Roe and *Nanohana* with Soy *Dashi* Broth
	・Three Kind of Delicacies
Clear Soup	Rice Cake with *Taraba* Crab
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream, Surf Clam and Botan Prawn
Main Dish	Japanese Beef Steak and Vegetables
Rice	Risotto with Deep-fried Blowfish
	Pickled Vegetables
Dessert	Strawberry and Melon

¥10,000

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。
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。
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

ARK HILLS CLUB

そば懐石

六、〇〇〇円

酒肴　小松菜辛子浸し
数の子土佐漬け
蒟蒻とぜんまいの白和え
かぶら寿し
肉味噌

造り　鮪、鯛、青利烏賊
芽物色々

焼物　鰆利久焼
黒豆蜜煮、市田柿鳴門巻
酢取茗荷

煮物　信田巻き
竹の子含め煮、えりんぎ茸、南瓜
ブロッコリー、木の芽

食事　盛り蕎麦
薬味（洗い葱、海苔、山葵）
煎り胡麻、蕎麦出汁

甘味　きんつば

黒毛和牛ステーキコース

八、〇〇〇円

前菜　小松菜辛子浸し
小松菜、蓮草、焼椎茸
梅人参、糸賀喜

造り　お造り二種盛り
芽物色々、紅蓼、山葵

天婦羅　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　黒毛和牛サーロイン
蒸し野菜添え
ふかし芋、人参、隠元
山葵、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

加能の味覚懐石（巧）

一〇、〇〇〇円

一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　茶振り海鼠このこ和え
公魚香揚げ　菜の花昆布〆
紅白胡麻豆腐　源氏蒲鉾黄身焼
金箔黒豆松葉刺し

造り
寒鰤の炙り
サラダ仕立
刻み野菜、縒り、花穂
ぽん酢ドレッシング

焼物
焼ずわい蟹
酢立、はじかみ

小鍋
合鴨治部煮鍋
合鴨、すだれ麩、長葱、榎茸
豆腐、梅人参、水菜、山葵

食事
へしこと笹掻牛蒡の釜炊き御飯
留椀、香の物
（+三、〇〇〇円で握り寿司五貫に変更頂けます）

水物
苺　白玉小豆

極

一三、〇〇〇円

（河豚、ふかひれなどを使った贅沢な懐石）

酒肴
一、才巻海老と雲丹の博多
才巻海老、雲丹、長芋、胡瓜、焼椎茸
美味ゼリー掛け、ういきょう芹
一、数の子と菜の花の浸し
数の子、菜の花、水菜、糸賀喜
一、珍味盛り
河豚煮凝り　烏賊このわた和え
蕗のとう田楽焼

お椀
清汁仕立
雑煮椀
たらば蟹葛打ち
天王寺蕪、焼餅、亀甲椎茸
梅人参、芽蕪、柚子、金箔

造り
鮪、鯛、北寄貝、ぼたん海老
芽物色々

煮物
的鯛唐揚げふかひれ餡かけ
南瓜、剣先人参、えりんぎ茸、たらの芽
浅葱、生姜

預け鉢
活伊勢海老色々
お好みの調理法をお選びください
造り
具足煮
鬼殻焼

食事
河豚雑炊
香の物
（+三、〇〇〇円で握り寿司五貫に変更頂けます）

水物
アイベリー、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

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、小松菜辛子浸し
一、紅白胡麻豆腐
一、数の子土佐漬け

造り
お造り三種
芽物色々

煮物
信田巻き
竹の子含め煮、えりんぎ茸、南瓜
ブロッコリー、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

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》
小松菜辛子浸し　一、八〇〇円
紅白胡麻豆腐　一、〇〇〇円
数の子土佐漬け　一、五〇〇円
季節の前菜盛り合わせ　二、〇〇〇円

《お椀》
鯛真丈焼目椀　一、六〇〇円
たらば蟹の雑煮椀　二、〇〇〇円

《焼物》
さわら翁焼　二、〇〇〇円
鱈いしる焼　二、三〇〇円
焼きずわい蟹　二、三〇〇円
伊勢海老鬼殻焼　三、五〇〇円
和牛ステーキ（一〇〇ｇ）　六、〇〇〇円

《煮物》
季節の野菜炊合わせ　一、五〇〇円
信田巻き　一、七〇〇円
合鴨治部煮鍋（一人前）　三、三〇〇円

《揚物》
季節の野菜天ぷら　一、五〇〇円
公魚唐揚げ　一、五〇〇円
白海老掻揚げ　一、八〇〇円

《酢の物》
ずわい蟹生春巻　一、八〇〇円
北寄貝酢　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
釜揚げ氷見うどん　一、五〇〇円
へしこと笹掻牛蒡の蟹釜炊き御飯（二人前）　三、〇〇〇円

《甘味》
焼餅汁粉　七〇〇円
きんつば　七〇〇円
葛切り　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

ふぐ懐石

一五、〇〇〇円

先付　数の子と青菜の浸し
数の子、小松菜、蓮草、糸賀喜

前菜　かぶら寿し　茶振り海鼠このこ和え
公魚香揚げ　菜の花昆布〆
紅白胡麻豆腐　源氏蒲鉾黄身焼
金箔黒豆松葉刺し

造り　河豚刺身
皮、身皮、寸葱
紅卸し、ぽん酢、酢立

鍋　ふぐちり鍋
白菜、水菜
長葱、榎木茸、葛切り
椎茸、梅人参、豆腐、焼餅

食事　雑炊、香の物

水物　メロン

"Fugu "(Blowfish) Kaiseki Course

Amuse-bouche	Herring Roe and Aona Green with Soy *Dashi* Broth
Appetizers	Turnip Sushi, Sea Cucumber with Cod Roe and *Konnyaku* Deep-fried Smelt, *Nanohana* marinated with Kelp Sesame *Tofu,* Grilled Kamaboko, Black Beans
Fresh Sashimi	Delicately Sliced Fugu with Condiments
Pot Dish	Fugu-chiri Nabe (Blowfish stew with fresh vegetables)
Rice	Rice Porridge in a delicious Fugu Soup
Dessert	Melon

¥15,000

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。
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。
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

ARK HILLS CLUB

新春プラン　ディナー

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　かぶら寿し
茶振り海鼠このこ和え
公魚香揚げ　菜の花昆布〆
紅白胡麻豆腐　源氏蒲鉾黄身焼
金箔黒豆松葉刺し

造り　鮪、鯛、青利烏賊
芽物色々

祝い盛り　伊勢海老、鰤照り焼、ずわい蟹
焼竹の子、数の子、若布
はじかみ、酢立

食事　河豚雑炊
香の物

水物　苺、白玉小豆

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

Appetizers	Turnip Sushi, Sea Cucumber with Cod Roe and *Konnyaku* Deep-fried Smelt, *Nanohana* marinated with Kelp Sesame *Tofu,* Grilled Kamaboko, Black Beans
Fresh Sashimi	Tuna, Sea bream and Squid
Seasonal Delicacy	*Ise* Lobster, Yellowtail *Teriyaki, Zuwai* Crab
Rice	Risotto with Blowfish Pickled Vegetables
Dessert	Strawberry and Rice Powder Balls with Red Beans

¥7,800

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.