

生しらす海鮮丼と黒はんぺんうどん

二、三〇〇円

先付

あした葉と山くらげの胡麻浸し
あした葉、山くらげ
小松菜、蓮草
糸賀喜

旬菜

芋がら旨煮
薄揚げ
木の芽

丼

生しらす海鮮丼
生しらす、鮪、鯛、いくら
玉子焼、もみ海苔、大葉
煎り胡麻、紅蓼、山葵

麺

黒はんぺんうどん
若布、刻み葱
柚子、七味唐辛子

香の物

胡瓜、べったら漬、日の菜

水菓子

メロンシャーベット

Lunch Specialty
Whitebait and Sashimi Rice Bowl and
Udon Noodles with Fish Cake Plate

Appetizers
Seasonal Dish
Main Dish

Boiled *Ashitaba* and Stem Lettuce
Simmered Taro Stem
Whitebait and Sashimi Rice Bowl
Served with *Udon* Noodles with Fish Cake
and Pickled Vegetables
Dessert

Dessert

¥2,300

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場合がございます
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 serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

先付	あした葉と山くらげの胡麻浸し あした葉、山くらげ 小松菜、蓮草 糸賀喜	旬菜	芋がら旨煮 薄揚げ、木の芽	造り	鮪山掛け 芽物色々	煮物	豚角煮 新じゃが芋 蓬麩、くこの実、スナップエンドウ 友地あん掛け 粒マスタード	主菜	さくら鱒 ・木の芽味噌焼 ・若狭焼 玉子焼、蒟蒻田舎煮、酢取茗荷	食事	佐渡のこしひかり	留椀	若布、豆腐 浅葱、粉山椒	香の物	胡瓜、べつたら漬け、日の菜	水菓子	メロンシャーベット
----	--	----	------------------	----	--------------	----	--	----	---	----	----------	----	-----------------	-----	---------------	-----	-----------

さくら鱒二味焼膳
くお昼のおすすめ膳

二、八〇〇円

Seasonal Lunch Specialty The two kinds of Grilled Cherry Salmon Plate

Appetizers	Boiled <i>Ashitaba</i> and Stem Lettuce
Seasonal Dish	Simmered Taro Stem
Fresh Sashimi	Tuna topped with Grated Yam
Simmered Dish	Pork, Mugwort Wheat Gluten, Chinese Wolfberry, Snap Pea
Main Dish	Cherry Salmon ・ Grilled with Miso Buds ・ Grilled with Soy Sauce and Sake
Rice	“Sado Koshihikari” Steamed Rice
	Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Melon Ice Cream

¥2,800

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場合がございます
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 serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

車海老と葉山葵の天ぷら蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付

あした葉と山くらげの胡麻浸し
あした葉、山くらげ
小松菜、蓮草
糸賀喜

旬菜

芋がら旨煮
薄揚げ
木の芽

天ぷら

車海老
葉山葵、みにもろこし
富士卸し、レモン、抹茶塩
天出汁

蕎麦

盛り蕎麦
薬味(洗い葱 海苔 山葵)
煎り胡麻 蕎麦出汁

食事

じゃこ御飯
木の芽

香の物

胡瓜、べつたら漬け、日の菜

水菓子

メロンシャーベット

**Soba Buck Wheat Noodles with
Prawn and Wasabi Leaf Tempura Plate**

Appetizers	Boiled <i>Ashitaba</i> and Stem Lettuce
Seasonal Dish	Simmered Taro Stem
Deep-fried Dish	Tempura with Prawn, <i>Wasabi</i> Leaf and Young Corn
Noodles	<i>Soba</i> Buck Wheat Noodles
Rice	Steamed Rice with Young Sardines and Pickled Vegetables
Dessert	Melon Ice Cream

¥2,800

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場合がございます
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 serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

水菓子	香の物	食事	酢の物	揚げ物	煮物	焼物	造り	お椀	先付	皐月弁当 三、五〇〇円
メロンシャーベット	胡瓜、べつたら漬、日の菜	じゃこ御飯 木の芽	あいなめ南蛮漬 焼葱、若布、人参、椎茸、榎木茸 切干し大根酢漬、みにとまと、浅葱	鱧煎茶揚げ みにもろこし、しめじ、青唐 レモン、抹茶塩	豚角煮 新じゃが芋、蓬麩、くこの実 スナッフエンドウ 友地あん、粒マスタード	かます照焼 玉子焼、芋がら旨煮、蒟蒻田舎煮、酢取茗荷	お造り二種盛り 芽物色々	清汁仕立 湯葉真丈 ズッキーニ、短冊人参、新萣菜、柚子	白あすばら豆腐 飛子、ぶろっこりー、山葵、割醤油	

“Satsuki Bento”

Appetizer	White Asparagus Tofu
Clear Soup	Yuba Dumpling
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Barracuda <i>Teriyaki</i>
Simmered Dish	Pork, Potato, Mugwort Wheat Gluten, Chinese Wolfberry, Snap Pea
Deep-fried Dish	Japanese Whiting, <i>Eringi</i> Young Corn, <i>Shimeji</i> Mushroom and Sweet Green Chili
Vinegared Food	Greenling Marinated with Spicy Vinegar Sauce
Rice	Steamed Rice with Young Sardines and Pickled Vegetables
Dessert	Melon Ice Cream

¥3,500

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場合がございます
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 serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

付	伊勢海老みぞれ鍋 （お昼のご馳走ランチ 四、五〇〇円）
鉢	帆立貝糍汰和え 帆立貝、蒟蒻、京禅麩 長芋、剣先人参 ラディツシユ
鮮	芋がら旨煮 薄揚げ、木の芽
主	鮪山掛け 芽物色々 伊勢海老みぞれ鍋 伊勢海老、黒はんぺん 白菜、長葱、榎木茸 輪人参、水菜、七味唐辛子
飯	佐渡のこしひかり
漬	胡瓜、べったら漬け、日の菜
甘	わらび餅

Special Gourmet Lunch *Ise Lobstar with Grated Radish in Hot-pot Plate*

Amuse-bouche	Scallop with Mashed Green Soy Beans
Seasonal Dish	Simmered Taro Stem
Fresh Sashimi	Tuna topped with Grated Yam
Hot-Pot Dish	<i>Ise Lobstar with Grated Radish in Hot-pot</i>
Rice	“Sado Koshihikari” Steamed Rice and Pickled Vegetables
Dessert	“ <i>Warabi-mochi</i> ”

¥4,500

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場合がございます
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 serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

甘味	食事	煮物	焼物	造り	お椀	前菜	粹	
酒まんじゅう	茶蕎麦 卸し芋 (洗い葱、海苔、山葵) 煎り胡麻、蕎麦出汁	豚角煮 新じゃが芋、蓬麩、赤南蛮 スナックエンドウ、友地あん 粒マスタード	かます胡麻幽庵焼 白瓜雲丹香煎まぶし 蓮根煎餅、酢取茗荷	鮪、鯛、青利烏賊 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵	清汁仕立 湯葉真丈 蒸し鮑、ズッキーニ、短冊人参 新蓴菜、柚子	帆立貝、蒟蒻、京禅麩 長芋、剣先人参、大根	・あした葉と山くらげの胡麻浸し あした葉、山くらげ、小松菜、蓮草、糸賀喜 ・白あすばら豆腐 飛子、ぶろっこりー 山葵、割醤油	六、〇〇〇円

“IKI”
Satsuki Kaiseki Course

Appetizers	<ul style="list-style-type: none"> • Boiled <i>Ashitaba</i> and Stem Lettuce • White Asparagus Tofu • Scallop with Mashed Green Soy Beans
Clear Soup	<i>Yuba</i> Dumpling
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Squid
Grilled Dish	Barracuda with Sesame
Simmered Dish	Pork, Potato, Wheat Gluten, Red Chili and Snap Pea
Noodles	Green Tea <i>Soba</i> Buck Wheat Noodles
Dessert	Steamed Bun with <i>Sake</i>

¥6,000

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場合がございます
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 serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

先付

明日葉と山海月の胡麻浸し
明日葉、山海月、小松菜、蓮草
糸賀喜

造り

お造り二種
芽物色々
紅蓼、山葵

【二の膳】

天婦羅

海老、白身魚
茄子、みにもろこし、青唐
富士卸し、レモン、塩、天出汁
季節のサラダ

中皿

【三の膳】

ステーキ

黒毛和牛サーロイン
焼野菜添え
南瓜、蓮根、青梗菜
山葵、ぽん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留椀

若布、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、べったら漬け

Japanese Beef Steak “Zen”

【First】

Appetizers Boiled *Ashitaba* and Stem Lettuce
Fresh Sashimi Two kinds of Fish

【Second】

Deep-fried Dish Assorted Tempura
Prawn, White Fish, Eggplant, Young Corn
and Sweet Green Chili

Salad Seasonal Vegetables

【Third】

Steak Japanese Beef Sirloin and Vegetables
Rice “Sado Koshihikari” Steamed Rice
Miso Soup and Pickled Vegetables

¥8,000

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場合がございます
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 serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

レディース懐石

五、〇〇〇円

前菜

お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に
・あした葉と山くらげの胡麻浸し
・あした葉、山くらげ、小松菜、蓮草、糸賀喜

・白あすばら豆腐

・飛子、ぶろっこりー

山葵、割醤油

お椀

清汁仕立

湯葉真丈

ズッキーニ、短冊人、新蓴菜、柚子

造り

お造り三種盛り

芽物色々

紅蓼、山葵

焼物

かます照焼

玉子焼、芋がら旨煮、蒟蒻田舎煮

煮物

豚角煮

新じゃが芋、蓬麩、くこの実

スナックエンドウ、友地あん

粒辛子

食事

じゃこ御飯

木の芽

留椀

若布、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、べつたら漬け、日の菜

甘味三種

わらび餅、酒まんじゅう

メロンシャーベット

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

- Boiled *Ashitaba* and Stem Lettuce
- White Asparagus Tofu

Clear Soup

Yuba Dumpling

Fresh Sashimi

Three kinds of Fish

Grilled Dish

Barracuda *Teriyaki*

Simmered Dish
Rice

Pork, Potato, Wheat Gluten, Chinese Wolfberry, Snap Pea
Steamed Rice with Young Sardines
and Pickled Vegetables

Dessert

“*Warabi-mochi*”
Steamed Bun with *Sake*
Melon Ice Cream

Coffee or Tee

¥5,000

*Please note that reservation is required by the day before.

水物	食事	揚物	煮物	焼物	先付	菜食 (ヴィーガン) メニュー 昼 (オリーブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて) 三、八〇〇円
季節のフルーツ	佐渡のこしひかり 留枕 (若布、豆腐、浅葱) 香の物 (刻み胡瓜)	野菜天ぷら 季節野菜 富士卸し、塩、レモン、天出汁	蒸し野菜 青味	茄子田楽焼 青唐、はじかみ	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻	

Vegan Menu Lunch

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetables
Grilled Dish	Eggplant <i>Dengaku</i>
Simmered Dish	Steamed Vegetables
Deep-fried Dish	Assorted Vegetable Tempura
Rice	“Sado Koshihikari” Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥3,800

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場合がございます
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.