

海老と夏野菜天井とところてん

二、三〇〇円

先付

白だつともろへいやの浸し
白だつ、もろへいや
小松菜、蓮草
糸賀喜

旬菜

ひじき田舎煮
ひじき、大豆
油揚げ、人参、干し椎茸

副菜

ところてん
錦糸玉子、茗荷、胡瓜、長芋
ミニトマト、煎り胡麻
酢醤油、辛子

食事

海老と夏野菜天井
海老、鱧
みにもろこし、茄子、赤南蛮
おくら、青唐、柚子

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬け

水菓子

レモンシャーベット

Lunch Specialty
Deep-fried Shrimp and Summer Vegetables *Tendon*
and *Tokoroten*

| | |
|---------------|---|
| Appetizers | Boiled Taro Stem and Mulukhiyah |
| Seasonal Dish | Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed |
| Side Dish | <i>Tokoroten</i> (Gelidium jelly) |
| Rice | Bowl of Rice topped with Deep-fried Shrimp and Summer Vegetables |
| | Pickled Vegetables |
| Dessert | Lemon Sherbet |

¥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.

| | | | | | | | | |
|-----------|-----------|----------------|----------|--|--------------|-----------------------------|--|-----------------------------------|
| 水菓子 | 香の物 | 留 椀 | 食 事 | 主 菜 | 造 り | 旬 菜 | 先 付 | 冬瓜釜の鶏そぼろ餡かけ お昼のおすすり膳 二、八〇〇円 |
| レモンシャーベット | 胡瓜、沢庵、赤芝漬 | しじみ汁 浅葱、粉山椒 | 佐渡のこしひかり | 冬瓜釜 冬瓜、南瓜、茄子オランダ煮、みにもろこし 小芋、赤南蛮、隠元 鶏そぼろ餡かけ、生姜 | 鮪山掛け 芽物色々 | ひじき田舎煮 ひじき、大豆油揚げ、人参、干し椎茸 | 白だつともろへいやの浸し 白だつ、もろへいや 小松菜、蓮草 糸賀喜 | |

Seasonal Lunch Specialty
Summer Vegetables with Minced Chicken Sauce
in a white melon

| | |
|---------------|---|
| Appetizers | Boiled Taro Stem and Mulukhiyah |
| Seasonal Dish | Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed |
| Fresh Sashimi | Tuna topped with Grated Yam |
| Main Dish | Simmered Summer Vegetables dressed with Minced Chicken Sauce in Winter Melon Cup |
| Rice | “Sado Koshihikari” Steamed Rice |
| | Miso Soup and Pickled Vegetables |
| Dessert | Lemon Sherbet |

¥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 | 蕎麦 | 旬菜 | 先付 | 酢立そば御膳 |
| レモンシャーベット | 胡瓜、沢庵 赤芝漬け | 枝豆御飯 ゆかり | 酢立そば スライス酢立、洗い葱、海苔、山葵 | ・ ひじき田舎煮 ひじき、大豆、油揚げ、人参、干し椎茸 ・ 玉蜀黍豆乳寄せ ラディッシュ、叩きおくら 山葵、美味出汁 ・ 湯葉白和え 湯メ帆立貝 焼しめじ、蒟蒻、京禅麩 金苺菜、酢取茗荷 | 白だつともろへいやの浸し 白だつ、もろへいや、小松菜、蓮草 糸賀喜 | 二、八〇〇円 |

Soba Buckwheat Noodles with Citrus *Sudachi* "Plate"

| | |
|---------------|---|
| Appetizers | Boiled Taro Stem and Mulukhiyah |
| Seasonal Dish | Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed Corn Tofu Tofu Skin dressed with Tofu <i>Yuba</i> dressed with Tofu |
| Noodles | <i>Soba</i> Buck Wheat Noodles with Citrus <i>Sudachi</i> |
| Rice | Steamed Rice with Green Soybeans and Pickled Vegetables |
| Dessert | Lemon Sherbet |

¥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.

| | |
|-----|---|
| 先付 | 玉蜀黍豆乳寄せ いくら、叩きおくら、山葵、美味出汁 |
| お椀 | 清汁仕立 揚げ蓮根餅 輪人參、蓮芋、木の芽 |
| 造り | お造り二種盛り 芽物色々 |
| 焼物 | 福子たらこ焼 玉子焼、新生姜甘辛煮 ひじき田舎煮、酢取茗荷 |
| 煮物 | 穴子豆腐 里芋含め煮 南瓜、隠元、山葵 |
| 揚げ物 | 万願寺唐辛子 帆立真丈射込み 丸十、しめじ、葉生姜、レモン、藻塩 |
| 酢の物 | 鳥貝ぬた和え 鳥貝、分葱、胡瓜、若布、セロリ甘酢漬け くこの実、辛子酢味噌 |
| 食事 | 枝豆御飯 ゆかり |
| 香の物 | 胡瓜、沢庵、赤芝漬け |
| 水菓子 | レモンシャーベット |

文月弁当

三、五〇〇円

Bento Box “*Fumitsuki*”

| | |
|-----------------|---|
| Appetizer | Corn Tofu |
| Clear Soup | Deep-fried Lotus Root Dumpling |
| Fresh Sashimi | Two kinds of Today's Fish |
| Grilled Dish | Japanese Sea Perch with Cod Roe |
| Simmered Dish | Conger Eel Tofu, Taro, Pumpkin and Green Bean |
| Deep-fried Dish | <i>Manganji</i> Pepper, Scallop Dumpling, Potato, <i>Shimeji</i> Mushroom and Leaf Ginger |
| Vinegared Food | Egg Cockle with Vinegared <i>Miso</i> Sauce |
| Rice | Steamed Rice with Green Soybeans and Pickled Vegetables |
| Dessert | Lemon Sherbet |

¥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.

| | | | | | | |
|---------|------------|---------------------------|---------------------|------------------------|---------------------------------|---|
| 甘 | 漬 | 飯 | 鮮 | 汁 | 鉢 | 付 |
| 冷やし白玉汁粉 | 胡瓜、沢庵、赤芝漬け | 鰻井 鰻蒲焼、佐渡のこしひかり 粉山椒 | お造り二種 芽物色々、紅蓼、山葵 | 肝吸 鰻肝、刻み麩 三つ葉、柚子 | ひじき田舎煮 ひじき、大豆、油揚げ、人参 干し椎茸 | 湯葉白和え 湯メ帆立貝 焼しめじ、蒟蒻、京禅麩 金苺菜、酢取茗荷 |
| | | | | | | 鰻井 〜お昼のご馳走ランチ 四、五〇〇円 |

Grilled Eel Rice Bowl

| | |
|---------------|---|
| Amuse-bouche | <i>Yuba</i> dressed with Tofu |
| Seasonal Dish | Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed |
| Clear Soup | Eel Liver |
| Fresh Sashimi | Two kinds of Fish |
| Rice | <i>Domburi</i> Bowl of Rice topped with Grilled Eel and Pickled Vegetables |
| Dessert | Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup |

¥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 | 香の物 | 食事 | 煮物 | 焼物 | 造り | お椀 | 前菜 | 粹 |
| 葛もち | 胡瓜、沢庵、野沢菜、赤芝漬 | 牛時雨煮茶漬 ぶぶあられ、海苔 山葵、浅葱、煎り胡麻 | 穴子豆腐 里芋含め煮 南瓜、隠元、生姜 蕎麦の実あんかけ | かます蓼焼 杏子蜜煮、葉生姜、諸味噌 | 鮪、鯛、青利烏賊 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵 | 清汁仕立 揚げ蓮根餅 輪人参、錦糸瓜、蓮芋、木の芽 | ・白だつともろへいやの浸し 白だつ、もろへいや、小松菜、蓮草、糸賀喜 ・玉蜀黍豆乳寄せ いくら、叩きおくら、山葵、美味出汁 ・湯葉白和え 湯×帆立貝 焼しめじ、蒟蒻、京禅麩 金苺菜、酢取茗荷 | 六、〇〇〇円 |

“IKI”

Fumitsuki Kaiseki Course

| | |
|---------------|---|
| Appetizers | <ul style="list-style-type: none"> • Boiled Taro Stem and Mulukhiyah • Corn Tofu • <i>Yuba</i> dressed with Tofu |
| Clear Soup | Deep-fried Lotus Root Dumpling |
| Fresh Sashimi | Tuna, Sea Bream and Squid |
| Grilled Dish | Barracuda with Knotweed |
| Simmered Dish | Conger Eel Tofu, Taro, Pumpkin, Green Beans |
| Rice | Chazuke with Seasoned Beef and Pickled Vegetables |
| Dessert | " <i>Kuzumochi</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

白だつともろへいやの浸し
白だつ、もろへいや、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
蓮根、茄子、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

黒毛和牛サーロイン
焼野菜添え
丸十、えりんぎ茸、おくら
山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留椀

なめこ、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、野沢菜、赤芝漬

Japanese Beef Steak "Plate"

【First】

Appetizers Boiled Taro Stem and Mulukhiyah
Fresh Sashimi Two kinds of Fish

【Second】

Deep-fried Dish Assorted Tempura
Prawn, White Fish, Lotus Root, Egg Plant, 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
・白だつともろへいやの浸し
白だつ、もろへいや、小松菜、蓮草
糸賀喜

・玉蜀黍豆乳寄せ

いくら、叩きおくら、山葵、美味出汁

お椀

清汁仕立
揚げ蓮根餅

輪人参、蓮芋、木の芽

造り

お造り三種盛り
芽物色々

紅蓼、山葵

焼物

福子たらこ焼

玉子焼、新生姜甘辛煮
ひじき田舎煮

酢取茗荷

煮物

穴子豆腐
里芋含め煮

南瓜、隠元、山葵

食事

枝豆御飯 ゆかり

しじみ汁、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬け

冷やし白玉汁粉、葛もち
レモンシャーベット

コーヒー又は紅茶

甘味三種

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

・ Boiled Taro Stem and Mulukhiyah
・ Corn Tofu

Clear Soup

Deep-fried Lotus Root Dumpling

Fresh Sashimi

Three kinds of Fish

Grilled Dish

Japanese Sea Perch with Cod Roe

Simmered Dish

Conger Eel Tofu, Taro, Pumpkin, Green Beans

Rice

Steamed Rice with Green Soybeans
and Pickled Vegetables

Dessert

Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup
"Kuzumochi"

Lemon Sherbet

Coffee or Tee

¥5,000

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

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場合がございます
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.

夏の集い 昼

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

【一の膳】

小鉢

白だつともろへいやのお浸し

白だつ、もろへいや、小松菜、蓮草

糸賀喜

造り

鮪山掛け

芽物色々

【二の膳】

焼物

福子たらこ焼

玉子焼、新生姜甘辛煮

ひじき田舎煮、酢取茗荷

煮物

穴子豆腐

里芋含め煮

南瓜、隠元、山葵

食事

枝豆御飯 ゆかり

しじみ汁、香の物

甘味三種

葛もち

冷やし白玉汁粉

レモンシャーベット

Special Menu for Cooling Summer Lunch

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

【First】

Appetizers Boiled Taro Stem and Mulukhiyah
Fresh Sashimi Tuna with Grated Yam

【Second】

Grilled Dish Japanese Sea Perch with Cod Roe
Simmered Dish Conger Eel Tofu, Taro, Pumpkin, Green Beans
Rice Steamed Rice with Green Soybeans
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert "Kuzumochi"
Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup
Lemon Sherbet

¥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場合がございます
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.

| | | | | | | |
|---------|---------------------------------------|---------------------------------|------------|------------------|------------------|--|
| 水物 | 食事 | 揚物 | 煮物 | 焼物 | 先付 | 菜食 |
| 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 | (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 |

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.

一品料理

| | | |
|---|----------------------|------------------------------|
| 《先付》 白だつともろへいやの浸し 玉蜀黍豆乳寄せ 帆立貝湯葉白和え 季節の前菜盛り合わせ | 一、 一、 一、 二、 | 八〇〇円 二〇〇円 五〇〇円 〇〇〇円 |
| 《お椀》 揚げ蓮根餅 玉蜀黍摺り流し | 一、 一、 | 五〇〇円 八〇〇円 |
| 《焼物》 わらさ酒盗焼 眼張塩焼 黒毛和牛ステーキ(100g) | 一、 三、 六、 | 八〇〇円 五〇〇円 〇〇〇円 |
| 《煮物》 季節の野菜炊き合わせ 穴子豆腐 和牛冷たいしゃぶしゃぶ | 一、 一、 三、 | 五〇〇円 七〇〇円 五〇〇円 |

| | | |
|--|----------------------|------------------------------|
| 《揚物》 季節の野菜天ぷら 万願寺唐辛子帆立真射込み 眼張唐揚げ | 一、 一、 三、 | 五〇〇円 七〇〇円 五〇〇円 |
| 《酢の物》 鳥貝ぬた和え 湯メ帆立貝みぞれ和え | 一、 一、 | 七〇〇円 七〇〇円 |
| 《食事》 御飯セツト(留椀、香の物) 蕎麦 牛肉時雨煮茶漬け 蛸飯釜炊き御飯 | 一、 一、 一、 三、 | 〇〇〇円 五〇〇円 七〇〇円 〇〇〇円 |
| 《甘味》 冷やし白玉汁粉 葛もち かんころ餅 | 七、 七、 七、 | 〇〇円 〇〇円 〇〇円 |

A la Carte

Appetizers

| | |
|---|-------|
| Boiled Taro Stem and Mulukhiyah | ¥800 |
| Corn Tofu | 1,200 |
| Scallop and <i>Yuba</i> dressed with Tofu | 1,500 |
| Assorted Seasonal Appetizers | 2,000 |

Clear Soup

| | |
|--------------------------------|-------|
| Deep-fried Lotus Root Dumpling | 1,500 |
| Pureed Corn | 1,800 |

Grilled Dishes

| | |
|--|-------|
| Japanese Amberjack with fermented Bonito | 1,800 |
| Rockfish | 3,500 |
| Japanese Beef Steak (100g) | 6,000 |

Simmered Dishes

| | |
|---|-------|
| Seasonal Vegetables | 1,500 |
| Conger Eel Tofu, Taro, Pumpkin, Green Beans | 1,700 |
| Japanese Beef Shabu-shabu (Cold Dish) | 3,500 |

Deep-fried Delicacy

| | |
|---|-------|
| Seasonal Vegetable Tempura | 1,500 |
| <i>Manganji</i> Pepper and Scallop Dumpling | 1,700 |
| Rockfish | 3,500 |

Vinegared Dishes

| | |
|---|-------|
| Egg Cockle with Vinegared <i>Miso</i> Sauce | 1,700 |
| Boild Scallop with Vinegared Grated Radish | 1,700 |

Rice and Noodles

| | |
|--|-------|
| Steamed Rice, Miso Soup and Pickled Vegetables | 1,000 |
| Soba Buckwheat Noodles | 1,500 |
| Chazuke with Seasoned Beef | 1,700 |
| Cooked Rice with Octopus | 3,000 |

Dessert

| | |
|--|-----|
| Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup(Cold Dish) | 700 |
| " <i>Kuzumochi</i> " | 700 |
| " <i>Kankoro-mochi</i> " | 700 |