

先付	ずんだ寄せ くこの実、二十日大根 山葵、旨出汁
旬菜	山くらげと蒟蒻のきんぴら 胡麻油、糸唐辛子
麺	冷やし梅素麺 梅干し、大葉、みにとまと 生姜、洗い葱、煎り胡麻 素麺出汁
食事	和牛しぐれ煮三色丼 和牛しぐれ煮、煎り玉子、ほうれん草炒め 紅生姜
香の物	胡瓜、沢庵、日の菜
水菓子	マンゴーシャーベット

和牛しぐれ煮三色丼と冷やし梅素麺
二、三〇〇円

Lunch Specialty
Ginger Japanese Beef Rice Bowl
and Cold *Somen* Noodle with Salted Plum

Appetizers	Green Soybean Tofu
Seasonal Dish	Sautéed dried Stem Lettuce and Konjac
Noodle	Cold <i>Somen</i> Noodle with Salted Plum
Rice	Bowl of Rice topped with Simmered Ginger Japanese Beef and Pickled Vegetables
Dessert	Mango 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.

先付	ずんだ寄せ くこの実、大根、二十日大根 旨出汁
旬菜	山くらげと蒟蒻のきんぴら 胡麻油、糸唐辛子
造り	まぐろぶつ彩り野菜 塩、胡椒ドレッシング
主菜	冷やしもち豚ロース 万願寺唐辛子、茄子、赤南蛮、玉蜀黍 卸し旨だれ、粉山椒、ラー油 七味唐辛子、振り柚子
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、沢庵、日の菜
水菓子	マンゴーシャーベット

冷やしもち豚しゃぶしゃぶ膳

お昼のおすすめ膳

二、八〇〇円

Seasonal Lunch Specialty Chilled Japanese Pork Loin Shabu-shabu "Plate"

Appetizers	Green Soybean Tofu
Seasonal Dish	Sautéed dried Stem Lettuce and Konjac
Fresh Sashimi	Tuna Salad with Sesame Dressing
Main Dish	Chilled Japanese Pork Loin Shabu-shabu and Vegetables
Rice	"Sado Koshihikari" Steamed Rice
	Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Mango 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	合鴨、丸茄子の冷たいつけ汁そば御膳
マンゴーシャーベット	胡瓜、沢庵 日の菜	玉蜀黍御飯 塩昆布、三つ葉	合鴨、丸茄子のつけ汁そば 赤南蛮、青唐 洗い葱、山葵、煎り胡麻	・山くらげと蒟蒻のきんぴら 胡麻油、糸唐辛子 ・金時草の胡麻浸し 金時草、蓮草、小松菜、薄揚げ いくら、糸賀喜	ずんだ寄せ くこの実、二十日大根、山葵 旨出汁	二、八〇〇円

Cold Soba Buckwheat Noodles with Simmered Duck Loin and Eggplant "Plate"

Appetizers	Green Soybean Tofu
Seasonal Dish	Sautéed dried Stem Lettuce and Konjac Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants) with Sesame
Noodles	Cold <i>Soba</i> Buck Wheat Noodles with Simmered Duck Loin and Eggplant
Rice	Steamed Rice with Corn and Pickled Vegetables
Dessert	Mango 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	金時草の胡麻浸し 金時草、蓮草、小松菜、薄揚げ いくら、糸賀喜
お椀	牛肉沢煮椀 牛蒡、椎茸、榎木茸、人参、三つ葉、胡椒
造り	お造り二種盛り 芽物色々
焼物	すずき柚子味噌田楽焼 玉子焼、山くらげと蒟蒻のきんぴら 源氏蒲鉾、酢取茗荷
煮物	冬瓜スープ煮 茄子オランダ煮 南瓜、ズッキーニ、生姜
揚物	海老真丈揚げ えりんぎ茸、エシヤレット 万願寺唐辛子、浅葱、紅卸し、煎り出汁
酢の物	間八の黒酢漬け 切干し大根甘酢漬け 蛇腹胡瓜、若布、浅葱、みにとまと みぞれ酢掛け
食事	玉蜀黍御飯 塩昆布、三つ葉
香の物	胡瓜、沢庵、日の菜
水菓子	マンゴーシャーベット

葉月弁当

三、五〇〇円

Bento Box “*Hazuki*”

Appetizer	Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants) with Sesame
Clear Soup	Beef and Vegetables
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Japanese Sea Perch with <i>Yuzu Miso</i> paste
Simmered Dish	Wax Gourd, Deep-fried Eggplant, Pumpkin, Zucchini and Ginger
Deep-fried Dish	Prawn Dumpling, <i>Eringi</i> Mushroom, Shallot, and <i>Manganji</i> Pepper
Vinegared Food	Amberjack, Dried Radish Cucumber, seaweed
Rice	Steamed Rice with Corn and Pickled Vegetables
Dessert	Mango 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.

付	才巻海老と白だつの土佐酢ゼリー掛け 才巻海老、白だつ 焼椎茸、京禅麩、隠元、生姜 土佐酢ゼリー掛け
鉢	金時草の胡麻浸し 金時草、蓮草、小松菜、薄揚げ いくら、糸賀喜
汁	肝吸 鰻肝、刻み麩、三つ葉、柚子
鮮	お造り二種 芽物色々、紅蓼、山葵
飯	鰻井 鰻蒲焼、佐渡のこしひかり 粉山椒
漬	胡瓜、沢庵、日の菜
甘	白玉あんみつ 西瓜、赤えんどう豆 寒天、小豆、黒蜜

鰻井

くお昼のご馳走ランチ
四、五〇〇円

Grilled Eel on Rice

Amuse-bouche	<i>Saimaki</i> Shrimp and Taro Stalk with Brown Vinegar Sauce
Seasonal Dish	Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants) with Sesame
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 <i>Anmitsu</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	香の物	食事	煮物	焼物	造り	お椀	前菜	粹
豆腐チーズケーキ	胡瓜、沢庵、昆布、日の菜	もずく雑炊 じゃこ有馬煮、とろろ芋 もみ海苔、浅葱、生姜	冬瓜スープ煮 茄子オランダ煮、南瓜、ズッキーニ 生姜、蕎麦の実餡かけ	かます唐墨焼 万願寺唐辛子揚げ浸し 無花果胡麻味噌掛け、酢取茗荷	鮪、鯛、青利烏賊 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵	牛肉沢煮椀 松茸、牛蒡、椎茸、榎木茸、人参 三つ葉、胡椒	・ずんだ寄せ くこの実、二十日大根、山葵、旨出汁 ・金時草の胡麻浸し 金時草、蓮草、小松菜、薄揚げ いくら、糸賀喜 ・才巻海老と白だつの土佐酢ゼリー掛け 才巻海老、白だつ、焼椎茸、京禅麩 隠元、生姜、土佐酢ゼリー掛け	六、〇〇〇円

“IKI”

Hazuki Kaiseki Course

Appetizers	<ul style="list-style-type: none"> • Green Soybean Tofu • Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants) with Sesame • <i>Saimaki</i> Shrimp and Taro Stalk with Brown Vinegar Sauce
Clear Soup	Beef and Vegetables
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Squid
Grilled Dish	Barracuda with dried Mullet Roe
Simmered Dish	Wax Gourd, Deep-fried Eggplant, Pumpkin, Zucchini and Ginger
Rice	<i>Mozuku</i> Seaweed Risotto and Pickled Vegetables
Dessert	Tofu Cheese Cake

¥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

ずんだ寄せ
くこの実、二十日大根、山葵
旨出汁

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
丸十、しめじ
万願寺唐辛子、富士卸し
レモン、塩、天出汁
季節の彩り野菜

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、椎茸、ズッキーニ
山葵、ほん酢卸し

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、沢庵、昆布、日の菜

Japanese Beef Steak "Plate"

【First】

Appetizers Green Soybean Tofu
Fresh Sashimi Two kinds of Fish

【Second】

Deep-fried Dish Assorted Tempura
Prawn, White Fish, Sweet Potato, *Shimeji* Mushroom
and *Manganji* Pepper

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
・ ずんだ寄せ
・ この実、二十日大根、山葵、旨出汁
・ 金時草の胡麻浸し

金時草、蓮草、小松菜、薄揚げ

いくら、糸賀喜

お椀

牛肉沢煮椀

牛蒡、椎茸、榎木茸、人参、三つ葉、胡椒

造り

お造り三種盛り

芽物色々

紅蓼、山葵

焼物

すずき柚子味噌田楽焼

玉子焼、山くらげと蒟蒻のきんぴら

源氏蒲鉾、酢取茗荷

煮物

冬瓜スープ煮

茄子オランダ煮、南瓜、ズッキーニ、生姜

食事

玉蜀黍御飯

塩昆布、三つ葉

留椀

若布、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、日の菜

甘味三種

白玉あんみつ、豆腐チーズケーキ

マンゴーシャーベット

コーヒー又は紅茶

*前日までのご予約をお願い致します

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

- Green Soybean Tofu
- Boiled *Kinjiso* (edible plants) with Sesame

Clear Soup

Beef and Vegetables

Fresh Sashimi

Three kinds of Fish

Grilled Dish

Japanese Sea Perch with *Yuzu Miso* paste

Simmered Dish

Wax Gourd, Deep-fried Eggplant, Pumpkin, Zucchini and Ginger

Rice

Steamed Rice with Corn
and Pickled Vegetables

Dessert

Rice Flour Dumpling in *Anmitsu*
Tofu cheese cake
Mango 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

ずんだ寄せ

くこの実、二十日大根

山葵、旨出汁

造り

鮪山掛け

芽物色々、山葵、造り醤油

【二の膳】

焼物

すずき柚子味噌田楽焼

玉子焼、山くらげと蒟蒻のきんぴら

源氏蒲鉾、酢取茗荷

煮物

冬瓜スープ煮

茄子オランダ煮、南瓜、ズッキーニ、生姜

食事

玉蜀黍御飯

塩昆布、ゆかり

留椀、香の物

甘味三種

白玉あんみつ

豆腐チーズケーキ

マンゴーシャーベット

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 Green Soybean Tofu
Fresh Sashimi Tuna with Grated Yam

【Second】

Grilled Dish Japanese Sea Perch with *Yuzu Miso* paste
Simmered Dish Wax Gourd, Deep-fried Eggplant, Pumpkin, Zucchini and Ginger
Rice Steamed Rice with Corn
Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert Rice Flour Dumpling in *Anmitsu*
Tofu cheese cake
Mango 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 (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.