日本料理ダイニング　昼宴　長月　2019年9月2日～9月30日
Lunch Menu for September 2019 (from September 2 until September 30)

ARK HILLS CLUB

賀茂茄子かに餡かけ丼と煮麺

二、三〇〇円

先付　明日葉の菊花浸し
　　明日葉、黄菊、焼しめじ、蓮草、小松菜
　　糸賀喜

旬菜　もずく酢
　　大和芋、とまと、叩きおくら
　　針生姜

麺　煮麺
　　若布、油揚げ
　　浅葱、七味唐辛子

食事　賀茂茄子かに餡かけ
　　蟹さばき身、湯葉
　　生姜、浅葱

香の物　胡瓜、沢庵
　　赤芝漬け

水菓子　栗アイスクリーム

Lunch Specialty
Fried Eggplant dressed with Crab Sauce Rice Bowl and *Somen* Noodle

Appetizers	Boiled *Ashitaba* and Chrysanthemum
Seasonal Dish	*Mozuku* Seaweed with Vinegar Sauce
Noodle	*Somen* Noodle
Rice	Bowl of Rice topped with Fried Eggplant dressed with Crab Sauce and Pickled Vegetables
Dessert	Chestnut Ice Cream

¥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

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.

日本料理ダイニング　昼宴　長月　2019年9月2日～9月30日
Lunch Menu for September 2019 (from September 2 until September 30)

ARK HILLS CLUB

銀だら西京焼、秋刀魚塩焼

お昼のおすすめ膳

二、八〇〇円

銀だら西京焼　（九月二日～十四日）
秋刀魚塩焼　（九月十七日～三十日）

先付　明日葉の菊花浸し
　　明日葉、黄菊、焼しめじ、蓮草、小松菜
　　糸賀喜

旬菜　もずく酢
　　大和芋、とまと、叩きおくら
　　針生姜

造り　まぐろ山掛け　芽物色々

煮物　ひろうす
　　里芋、干し椎茸、赤南蛮、絹さや、生姜

主菜　銀だら西京焼
　　玉子焼、酢取茗荷、蒟蒻胡麻白酢和え
（秋刀魚塩焼　はじかみ、レモン、卸しぽん酢）

食事　佐渡のこしひかり

留椀　具沢山味噌汁
　　牛蒡、蒟蒻、白菜、大根、人参
　　浅葱、粉山椒

香の物　胡瓜、沢庵、赤芝漬け

水菓子　栗アイスクリーム

Seasonal Lunch Specialty
Grilled Sablefish with Marinated *Saikyo-Miso* "Plate"
(Grilled Pacific Saury)

Grilled Sablefish　(from September 2 until September 14)
Grilled Pacific Saury (from September 17 until September 30)

Appetizers	Boiled *Ashitaba* and Chrysanthemum
Seasonal Dish	*Mozuku* Seaweed with Vinegar Sauce
Fresh Sashimi	Tuna topped with Grated Yam
Simmered Dish	Fried Bean Curd Cake, Taro, Dried *shiitake,* Sweet Chili, Snow Pea and Ginger
Main Dish	*Grilled Sablefish marinated with *Saikyo*-Miso *Grilled Pacific Saury
Rice	"Sado Koshihikari" Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Chestnut 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

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.

ARK HILLS CLUB

舞茸天ぷらと梅だし汁蕎麦

二、八〇〇円

先付　明日葉の菊花浸し
　　明日葉、黄菊、焼しめじ、蓮草、小松菜
　　糸賀喜

旬菜　もずく酢
　　大和芋、とまと、叩きおくら
　　針生姜

天ぷら　舞茸、海老、白身魚
　　茄子、伏見唐辛子
　　レモン、塩、富士卸し、天出汁

蕎麦　冷し蕎麦
　　梅干し、茗荷、胡瓜、とまと
　　水菜、長葱、貝割菜
　　煎り胡麻、山葵、梅出汁

食事　ひじき御飯
　　ひじき、鶏肉、椎茸、人参、油揚げ

香の物　胡瓜、沢庵、赤芝漬け

水菓子　栗アイスクリーム

Cold Soba Buckwheat Noodles with Pickled Plum and Stock "Plate"

Appetizers	Boiled *Ashitaba* and Chrysanthemum
Seasonal Dish	*Mozuku* Seaweed with Vinegar Sauce
Deep-fried Dish	Assorted Tempura *Maitake* Mushroom, Prawn, White Fish Eggplant and Sweet Green Chili
Noodles	Cold Soba Buckwheat Noodles with Pickled Plum and Stock
Rice	Steamed Rice with *Hijiki* Seaweed and Pickled Vegetables
Dessert	Chestnut 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

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.

ARK HILLS CLUB

長月弁当

三、五〇〇円

先付　南瓜豆乳羹
　　飛子、隠元
　　山葵、美味出汁

お椀　菊花仕立
　　翡翠冬瓜、輪人参、青梗菜、柚子

造り　お造り二種盛り
　　芽物色々

焼物　紅葉鯛照焼
　　玉子焼、栗渋皮煮、しらす卸し、酢取茗荷

煮物　ひろうす
　　里芋、干し椎茸、赤南蛮、絹さや、生姜

揚物　鱧真丈磯辺揚げ
　　丸十、茄子、伏見唐辛子、レモン、藻塩

酢の物　刺身蒟蒻からし酢味噌掛け
　　胡瓜、若布、蓮根甘酢漬け、くこの実

食事　ひじき御飯
　　ひじき、鶏肉、椎茸、人参、油揚げ

香の物　胡瓜、沢庵、赤芝漬け

水菓子　栗アイスクリーム

Bento Box

Appetizer	Pumpkin Tofu
Clear Soup	Wax Gourd, Carrot and Bok Choy
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Sea Bream *Teriyaki*
Simmered Dish	Fried Bean Curd Cake, Taro, Dried *shiitake,* Sweet Chili, Snow Pea and Ginger
Deep-fried Dish	Pike Conger Dampling, Sweet Potato, Eggplant and Sweet Green Chili
Vinegared Food	*Konjac*, Cucumber, *Wakame* Seaweed and Lotus Root
Rice	Steamed Rice with *Hijiki* Seaweed and Pickled Vegetables
Dessert	Chestnut 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

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.

ARK HILLS CLUB

松茸と和牛すき煮
～お昼のご馳走ランチ
四、五〇〇円

付　柿と才巻海老の胡麻白和え
才巻海老、柿、蒟蒻、ズッキーニ
くこの実

鉢　明日葉の菊花浸し
明日葉、黄菊、焼しめじ、蓮草、小松菜
糸賀喜

鮮　お造り二種盛り
芽物色々、紅蓼、山葵

主　松茸と和牛のすき煮
松茸、和牛
白菜、榎木茸、長葱、水菜、輪人参
白滝、焼豆腐、玉子

飯　佐渡のこしひかり

漬　胡瓜、沢庵、赤芝漬け

甘　りんご蜜煮
ヨーグルトソース

Special Gourmet Lunch
Matsutake Mushroom and Japanese Beef *Sukiyaki* "Zen"

Amuse-bouche	Persimmon and *Saimaki* Shrimp dressed with Tofu
Seasonal Dish	Boiled *Ashitaba* and Chrysanthemum
Fresh Sashimi	Two kinds of Fish
Simmered Dish	*Matsutake* Mushroom and Japanese Beef *Sukiyaki*
Rice	"Sado Koshihikari" Steamed Rice and Pickled Vegetables
Dessert	Sweetened Apple with Yogurt Sauce

¥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

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.

ARK HILLS CLUB

粋

六、〇〇〇円

前菜　・明日葉の菊花浸し
　　明日葉、黄菊、焼しめじ、蓮草、小松菜
　　糸賀喜
　・南瓜豆乳羹
　　飛子、隠元、山葵、美味出汁
　・柿と才巻海老の胡麻白和え
　　蒟蒻、ズッキーニ、くこの実

お椀　清汁仕立
　　炙り唐墨
　　翡翠冬瓜、輪人参、青梗菜、柚子

造り　鮪、鯛、青利烏賊
　　芽物色々、花穂、紅蓼、山葵

焼物　太刀魚丹波焼
　　鮭黄身寿し
　　鶏松風、酢取茗荷

煮物　ひろうす
　　里芋、干し椎茸、赤南蛮、絹さや
　　蕎麦の実餡かけ、生姜

食事　しらす大葉味噌茶漬け
　　ぶぶあられ、煎り胡麻
　　もみ海苔、三つ葉、山葵

香の物　胡瓜、沢庵、昆布、赤芝漬け

甘味　紫芋ようかん
　　粉糖

"IKI"

Appetizers	・Boiled *Ashitaba* and Chrysanthemum ・Pumpkin Tofu ・Persimmon and *Saimaki* Shrimp dressed with Tofu
Clear Soup	Seared Mullet Roe
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Squid
Grilled Dish	Cutlass fish with Chestnut
Simmered Dish	Fried Bean Curd Cake, Taro, Dried *shiitake,* Sweet Chili, Snow Pea and Ginger
Rice	*Chazuke* with Young Sardines and *Shiso* Leaf Miso and Pickled Vegetables
Dessert	Sweet Potato and Red Bean Soft Jelly

¥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

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.

ARK HILLS CLUB

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】
先付　明日葉の菊花浸し
　　明日葉、黄菊、焼しめじ、蓮草、小松菜
　　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
　　椎茸、茄子
　　伏見唐辛子、富士卸し
　　レモン、塩、天出汁
中皿　季節の彩り野菜

【三の膳】
ステーキ　黒毛和牛サーロイン
　　焼野菜添え
　　丸十、エリンギ茸、青梗菜
　　山葵、ぽん酢卸し
食事　佐渡のこしひかり
留椀　なめこ、若布、浅葱、粉山椒
香の物　胡瓜、沢庵、昆布、赤芝漬け

Japanese Beef Steak “Plate”

【First】
Appetizers　Boiled *Ashitaba* and Chrysanthemum
Fresh Sashimi　Two kinds of Fish

【Second】
Deep-fried Dish　Assorted Tempura
Prawn, White Fish, *Shiitake* Mushroom, EggPlant
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

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.

日本料理ダイニング　昼宴　長月　2019年9月2日～9月30日
Lunch Menu for September 2019 (from September 2 until September 30)

ARK HILLS CLUB

※前日までにご予約をお願い致します
*Please note that reservation is required by the day before.

レディース懐石

五、〇〇〇円

お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に

前菜　・明日葉の菊花浸し
　　明日葉、黄菊、焼しめじ、蓮草、小松菜
　　糸賀喜
　・南瓜豆乳羹
　　飛子、隠元、山葵、美味出汁

お椀　清汁仕立
　　翡翠冬瓜、輪人参、青梗菜、柚子

造り　お造り三種盛り
　　芽物色々、紅蓼、山葵

焼物　紅葉鯛照焼
　　玉子焼、栗渋皮煮、しらす卸し
　　酢取茗荷

煮物　ひろうす
　　里芋、干し椎茸
　　赤南蛮、絹さや、生姜

食事　ひじき御飯
　　ひじき、鶏肉、椎茸
　　人参、油揚げ、三つ葉

留椀　なめこ、若布、浅葱、粉山椒

香の物　胡瓜、沢庵、赤芝漬け

甘味三種　りんご蜜煮、紫芋ようかん
　　栗アイスクリーム

コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers	・Boiled *Ashitaba* and Chrysanthemum ・Pumpkin Tofu
Clear Soup	Wax Gourd, Carrot and Bok Choy
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Grilled Dish	Sea Bream *Teriyaki*
Simmered Dish	Fried Bean Curd Cake, Taro, Dried *shiitake,* Sweet Chili, Snow Pea and Ginger
Rice	Steamed Rice with *Hijiki* Seaweed Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Sweetened Apple with Syrup Sweet Potato and Red Bean Soft Jelly Chestnut Ice Cream

Coffee or Tee

¥5,000

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.

ARK HILLS CLUB

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

先付　季節野菜の煮浸し
　　煎り胡麻

焼物　茄子田楽焼
　　青唐、はじかみ

蒸し物　蒸し野菜
　　青味

揚物　野菜天ぷら
　　季節野菜
　　富士卸し、レモン、天出汁

食事　佐渡のこしひかり
　　留椀（若布、豆腐、浅葱）
　　香の物（刻み胡瓜）

水物　季節のフルーツ

Vegan Menu　Lunch

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetables
Grilled Dish	Eggplant *Dengaku*
Steamed 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.