

北奥羽の味覚懐石

一〇、〇〇〇円

先付	落花生豆腐 いくら、ぶろっこりー、山葵、割醤油
前菜	はたはた飯ずし 烏賊とんぶり和え 焼椎茸と青菜浸し 合鴨コース煮 衣かつぎ 揚げ銀杏
造り	鮪、間八、北寄貝 芽物色々、紅蓼、山葵
焼物	帆立貝味噌焼 帆立貝、紅葉麩、しめじ 若布、浅葱、赤味噌
小鍋	ふかひれの煎餅汁 ふかひれ、南部煎餅、鶏肉、牛蒡、長葱 榎木茸、分葱、生姜
酢の物	やがら酒蒸し 胡瓜、セロリ甘酢漬け 切干し大根甘酢漬け 酢取茗荷、ほん酢ゼリー掛け
食事	秋刀魚釜炊き御飯 針生姜 浅葱
留椀	庄内麩、若布、浅葱、粉山椒
香の物	胡瓜、燻りがっこ、日の菜、昆布
水物	豊水、ピオーネ

“*Kitaouu*(North *Tohoku*) Kaiseki Course”

Appetizers	Peanuts Tofu
Seasonal Dish	Sandfish Sushi Squid dressed with Field Caviar Grilled <i>Shiitake</i> Mushroom and Green Vegetables Simmered Duck Breast Steamed Taro Deep-fried Gingko
Fresh Sashimi	Tuna, Amberjack, Surf Clam
Grilled Dish	Scallop with <i>Miso</i>
Hot-Pot Dish	Shark's Fin, Rice Cracker, Chicken, Burdock, Green Onion and <i>Enoki</i> Mushroom
Vinegared Dish	Steamed Cornetfish
Rice	Cooked Rice with Pacific Saury Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Pear, Pione

¥10,000

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.

水物	香の物	留碗	食事	預け鉢	煮物	造り	お椀	酒肴	極
豊水、柿、赤肉メロン	胡瓜、燻りがっこ、日の菜、昆布	庄内麩、若布、浅葱、粉山椒	鮭親子御飯 鮭、いくら、もみ海苔、青菜 振り柚子、べっこう餡かけ	小甘鯛若狭焼 笹かまぼこ山葵和え 焼栗蜜煮、はじかみ	太刀魚煮卸し 太刀魚唐揚げ、厚揚げ、里芋、青梗菜 油麩、輪人参、浅葱、七味唐辛子	鮪、間八、北寄貝、青利烏賊 芽物色々、縵り、紅蓼、山葵	土瓶蒸し 松茸、鯛、才巻海老 銀杏、三つ葉、酢立	・柚子釜盛り 茶振りなまこ 紅葉卸し、浅葱、ぼん酢 ・蕪と大和芋寄せ 蒸し鮑、飛子、ういきょう芹、山葵あん ・珍味盛り 唐墨大根、蓮根煎餅、むかご真子和え	松茸、小甘鯛等を使った贅沢な懐石 一三、〇〇〇円

“KIWAMI”

Appetizers	Boiled Sea Cucumber in <i>Yuzu</i> Cup Turnip and Japanese yam Jelly Three Kinds of Culinary Delicacies ・ Daikon Radish with dried Mullet Roe ・ Deep-fried Lotus Root ・ Propagule dressed with Smelt Roe
Clear Soup	<i>Matsutake</i> Mushroom in Earthen Pot
Fresh Sashimi	Tuna, Amberjack, Surf Clam, Squid
Simmered Dish	Fried Sword Fish
Seasonal Dish	Grilled Tilefish with Soy Sauce and Sake
Rice	Steamed Rice topped with Salmon and Salmon Roe
	Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Pear, Persimmon and Melon

¥13,000

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.

酒肴	造り	焼物	煮物	食事	甘味
・焼椎茸と青菜の辛子浸し ・笹かまぼこ山葵和え ・柿胡麻酢掛け ・揚げ銀杏 ・焼味噌	鮪、鯛、青利烏賊 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵	蕎麦のおやき 野沢菜、刻み葱、酢醤油	鶏治部煮 篠湯葉、南瓜、輪人参、絹さや 蕎麦の実あんかけ、辛子	盛り蕎麦 薬味 (洗い葱、海苔、山葵) 煎り胡麻、蕎麦出汁	豆乳羹 小豆、黒蜜

そば懐石

六、〇〇〇円

Soba Noodle *Kaiseki* Course

Appetizers

- Grilled *Shiitake* Mushroom and Boiled Green Vegetables with Mustard Soy Sauce
- Boiled Fish Paste with *Wasabi*
- Persimmon with Sesame Vinegar Sauce
- Deep-fried Gingko
- Baked Miso

Fresh Sashimi

Tuna, Sea Bream and Squid

Grilled Dish

Soba Buckwheat Bun

Simmered Dish

Chicken Stew, Tofu Skin, Pumpkin, Carrot and Snow Pea

Noodles

Soba Buckwheat Noodles

Dessert

Chilled Soy Milk 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.

香の物	胡瓜、燻りがっこ、日の菜、昆布
留椀	庄内麩、若布 浅葱、粉山椒
食事	佐渡のこしひかり
ステーキ	黒毛和牛サーロイン 焼野菜添え 蕪、南瓜、隠元 山葵、ぼん酢卸し
天婦羅	海老、白身魚 蓮根、舞茸、青唐、富士卸し レモン、塩、天出汁
造り	お造り二種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵
先付	焼椎茸と青菜の辛子浸し 椎茸、蓮草、小松菜、榎木茸 糸賀喜
黒毛和牛ステーキコース	
八、〇〇〇円	

Japanese Beef Steak Course

Appetizers	Grilled <i>Shiitake</i> Mushroom and Boiled Green Vegetables with Mustard Soy Sauce
Fresh Sashimi	Two kinds of Fish
Deep-fried Dish	Assorted Tempura Prawn, White Fish, Lotus Roots, <i>Maitake</i> Mushroom and Sweet Green Chili
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.

水物	香の物	食事	野菜	肉	煮物	造り	前菜	しゃぶしゃぶ
メロン	胡瓜、燻りがっこ、日の菜、昆布	稲庭うどん又は雑炊	白菜、打ち葱、椎茸、水菜、榎木茸 黄韭、紅葉人参、若布、豆腐、葛切り	国産牛 又は 特選黒毛和牛	鶏治部煮 篠湯葉、南瓜、輪人参、絹さや 蕎麦の実あんかけ、辛子	お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵	一、焼椎茸と青菜の辛子浸し 一、落花生豆腐 一、秋茄子ゆず味噌掛け	国産牛 食べ比べ 特選
								八、五〇〇円 一〇、〇〇〇円 一〇、〇〇〇円 一、二、五〇〇円

Shabu-shabu Course

Appetizers	<ul style="list-style-type: none"> • Grilled <i>Shiitake</i> Mushroom and Boiled Green Vegetables with Mustard Soy Sauce • Peanuts Tofu • Deep-fried Eggplant dressed with <i>Yuzu</i> Miso Sauce
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Simmered Dish	Chicken Stew, Tofu Skin, Pumpkin, Carrot and Snow Pea
Shabu-shabu	Choice of Japanese Beef or Premium Japanese Beef Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	<i>Inanima</i> Udon-noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Melon

Japanese Beef Course **¥8,500**

Beef Tasting Special Course* **¥10,000**

*Tasting of Two Kinds of Japanese Beef.

Premium Japanese Beef Course **¥12,500**

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.

水物	季節のフルーツ
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)
揚げ物	野菜天ぷら 季節野菜 富士卸し、レモン、天出汁
小鍋	湯豆腐 豆腐、長葱、椎茸、水菜 浅葱、生姜、割醤油
焼物	茄子田楽焼 青唐、はじかみ
サラダ	刻み彩り野菜
先付	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻
菜食	(ヴィーガン)メニュー (オリーブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて) 六、〇〇〇円

Vegan Menu Dinner

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetables
Salad	Chopped Vegetable Salad
Grilled Dish	Eggplant <i>Dengaku</i>
Hot-Pot Dish	Tofu, Vegetables and Shitake
Deep-fried Dish	Assorted Vegetable <i>Tempura</i>
Rice	“Sado Koshihikari” Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥6,000

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.

水物	季節のフルーツ
食事	佐渡のこしひかり 留椀（豆味噌、若布、豆腐、浅葱） 香の物（刻み胡瓜）
ステーキ	和牛ステーキ 大根おろし、山葵
小鍋	湯豆腐 豆腐、長葱、椎茸、水菜 浅葱、生姜、割醤油
焼物	おまかせの魚塩焼き
サラダ	刻み彩り野菜
先付	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻
	グルテンフリーメニュー （オリーブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて） 一〇、〇〇〇円

Gluten-free Menu Dinner

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetable
Salad	Vegetable Salad
Grilled Dish	Today's Fish
Hot-Pot Dish	Tofu, Vegetable and Mushroom
Steak	Japanese Beef Steak
Rice	“Sado Koshihikari” Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥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》	焼椎茸と青菜の辛子浸し	八〇〇円
	落花生豆腐	二〇〇円
	秋茄子柚子味噌掛け	一、五〇〇円
	季節の前菜盛り合わせ	二、〇〇〇円
《お椀》	鱧真丈茶巾	一、五〇〇円
	松茸土瓶蒸し	三、五〇〇円
《焼物》	秋刀魚しょつつる焼	一、五〇〇円
	かます胡麻幽庵焼	二、〇〇〇円
	小甘鯛若狭焼	三、〇〇〇円
	黒毛和牛ステーキ(二〇〇g)	六、〇〇〇円
《煮物》	季節の野菜炊き合わせ	一、五〇〇円
	鶏治部煮	一、七〇〇円
	ふかひれの煎餅汁(小鍋仕立)	三、〇〇〇円

《揚物》	季節の野菜天ぷら	一、五〇〇円
	蓮根ころっけ	一、七〇〇円
	小甘鯛唐揚げ	三、〇〇〇円
《酢の物》	くらげ胡麻酢和え	一、五〇〇円
	やがら酒蒸しぼん酢ゼリー	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
	生なめこ雑炊	一、七〇〇円
	秋刀魚釜炊き御飯	三、〇〇〇円
《甘味》	豆乳羹	七〇〇円
	葛切り	七〇〇円
	白玉汁粉	七〇〇円

A la Carte

Appetizers

Grilled <i>Shiitake</i> Mushroom and Boiled Green Vegetables	¥800
Peanuts Tofu	1,200
Deep-fried Eggplant dressed with <i>Yuzu</i> Miso Sauce	1,500
Assorted Seasonal Appetizers	2,000

Clear Soup

Wax Gourd, Carrot and Bok Choy	1,500
<i>Matsutake</i> Mushroom in Earthen Pot	3,500

Grilled Dishes

Pacific Saury with “ <i>Shottsuru</i> ” (Salted and fermented Fish Sauce from Akita)	1,500
Barracuda flavored with Yuzu Citrus and Sesame	2,000
Grilled Tilefish with Soy Sauce and Sake	3,000
Japanese Beef Steak (100g)	6,000

Simmered Dishes

Seasonal Vegetables	1,500
Chicken Stew, Tofu Skin, Pumpkin, Carrot and Snow Pea	1,700
Shark's Fin, Rice Cracker, Chicken, Burdock, Green Onion and <i>Enoki</i> Mushroom	3,000

Deep-fried Delicacy

Seasonal Vegetable Tempura	1,500
Lotus Root Croquette, Eggplant and Sweet Green Chili	1,700
Tilefish	3,000

Vinegared Dishes

Jellyfish with Sesame Vinegar Sauce	1,500
Steamed Cornetfish	2,000

Rice and Noodles

Steamed Rice, Miso Soup and Pickled Vegetables	1,000
Soba Buckwheat Noodles	1,500
Nameko Mushrooms Risotto	1,700
Cooked Rice with Pacific Saury	3,000

Dessert

Chilled Soy Milk Soft Jelly	700
“ <i>Kudzu</i> ” Starch Noodles	700
Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup	700

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.