

はらこ飯と油麩うどん

二、三〇〇円

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

旬菜

ぜんまい旨煮  
ぜんまい、油揚げ、蒟蒻、浅葱  
煎り胡麻

麺

油麩うどん  
若布、浅葱  
七味唐辛子

食事

はらこ飯  
焼鮭、はらす、いくら、青菜  
もみ海苔、振り柚子

香の物

胡瓜、燻りがっこ  
日の菜

水菓子

ぶどうのシャーベット

Lunch Specialty  
Salmon and Salmon Roe on Rice  
and *Udon* Noodle with deep-fried Wheat Gluten

|               |   |
|---------------|---|
| Appetizers    | Grilled <i>Shiitake</i> Mushroom and Boiled Green Vegetables with Mustard Soy Sauce |
| Seasonal Dish | Simmered Royal Fern   |
| Noodle        | <i>Udon</i> Noodle with deep-fried Wheat Gluten                                     |
| Rice          | Bowl of Rice topped with Salmon and Salmon Roe and Pickled Vegetables               |
| Dessert       | Grape 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.

旬菜と本日の魚料理膳

お昼のおすすり膳

二、八〇〇円

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

旬菜二種

お造り、ぜんまい旨煮 など

本日の魚料理

・秋刀魚塩焼き  
・さば味噌煮  
・わらさ味噌漬け などより一品

食事

佐渡のこしひかり

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

水菓子

ぶどうのシャーベット

Seasonal Lunch Specialty  
Seasonal Dish and Today's Fish "Plate"

|               |  |
|---------------|--|
| Appetizers    | Grilled <i>Shiitake</i> Mushroom and Boiled Green Vegetables with Mustard Soy Sauce  |
| Seasonal Dish | Fresh Sashimi and Simmered Royal Fern etc.   |
| Main Dish     | Today's Fish<br>*Grilled Pacific Saury<br>*Simmered Mackerel with <i>Miso</i><br>*Grilled Yellowtail marinated with <i>Miso</i> etc. |
| Rice          | "Sado Koshihikari" Steamed Rice<br>Miso Soup and Pickled Vegetables  |
| Dessert       | Grape 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        | ぶどうのシャーベット                                |
| 香の物        | 胡瓜、燻りがっこ<br>日の菜                           |
| 食事         | 牛肉時雨煮御飯<br>生姜、浅葱                          |
| 蕎麦         | 盛り蕎麦<br>薬味（洗い葱、海苔、山葵）<br>煎り胡麻、蕎麦出汁        |
| 天ぷら        | 鮑茸、平茸、しめじ茸<br>海老、白身魚、青唐<br>レモン、塩、富士卸し、天出汁 |
| 旬菜         | ぜんまい旨煮<br>ぜんまい、油揚げ、蒟蒻、浅葱<br>煎り胡麻          |
| 先付         | 焼椎茸と青菜の辛子浸し<br>椎茸、蓮草、小松菜、榎木茸<br>糸賀喜       |
| 海老と茸の天ぷら蕎麦 |   |
| 二、八〇〇円     |   |

## Cold Soba Buckwheat Noodles with Deep-Fried Prawn and Mushroom “Plate”

|                 |  |
|-----------------|--|
| Appetizers      | Grilled <i>Shiitake</i> Mushroom and Boiled Green Vegetables<br>with Mustard Soy Sauce |
| Seasonal Dish   | Simmered Royal Fern  |
| Deep-fried Dish | Assorted Tempura<br>Mushrooms, Prawn, White Fish<br>and Sweet Green Chili              |
| Noodles         | Cold Soba Buckwheat Noodles<br>with Pickled Plum and Stock                             |
| Rice            | Steamed Rice with Simmered Beef<br>and Pickled Vegetables                              |
| Dessert         | Grape 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               | 酢の物                    | 揚げ物                        | 煮物                         | 焼物                                   | 造り              | お椀                             | 先付                            | 神無月弁当  |
| ぶどうのシャーベット | 胡瓜、燻りがっこ、日の菜 | 牛肉時雨煮御飯<br>生姜、浅葱 | 胡麻和え<br>柿、栗麩、海月酢、若布、浅葱 | 蓮根ころっけ<br>茄子素揚げ、青唐、レモン、胡椒塩 | 鶏治郎煮<br>篠湯葉、南瓜、輪人参、絹さや、木の芽 | 秋刀魚しよつる焼<br>玉子焼、ぜんまい旨煮、蒟蒻田舎煮<br>酢取茗荷 | お造り二種盛り<br>芽物色々 | 清汁仕立<br>鱧真丈茶巾<br>白木耳、赤南蛮、水菜、柚子 | 落花生豆腐<br>いくら、ぶろっこりー<br>山葵、割醤油 | 三、五〇〇円 |

## Bento Box

|                 |   |
|-----------------|---|
| Appetizer       | Peanuts Tofu  |
| Clear Soup      | Pike Conger Dumpling  |
| Fresh Sashimi   | Two kinds of Today's Fish   |
| Grilled Dish    | Pacific Saury with "Shottsuru"<br>(Salted and fermented Fish Sauce from Akita)                |
| Simmered Dish   | Chicken Stew, Tofu Skin, Pumpkin, Carrot and Snow Pea   |
| Deep-fried Dish | Lotus Root Croquette, Eggplant and Sweet Green Chili  |
| Vinegared Food  | Persimmon, Steamed Wheat Gluten, Jellyfish <i>Wakame</i> Seaweed<br>with Sesame Vinegar Sauce |
| Rice            | Steamed Rice with Simmered Beef<br>and Pickled Vegetables                                     |
| Dessert         | Grape 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 | 松茸と鯛の小鍋<br>お昼のご馳走ランチ<br>四、五〇〇円                                  |
| 鉢 | 秋茄子ゆず味噌掛け<br>秋茄子、蓮根、栗蕪<br>おくら、くこの実                              |
| 鮮 | ぜんまい旨煮<br>ぜんまい、油揚げ、蒟蒻、浅葱<br>煎り胡麻                                |
| 主 | 鮪山掛け<br>芽物色々、紅蓼、山葵<br>松茸と鯛の小鍋<br>松茸、鯛<br>大根、油麩、長葱<br>紅葉人参、水菜、柚子 |
| 飯 | 佐渡のこしひかり  |
| 漬 | 胡瓜、燻りがっこ、日の菜  |
| 甘 | 白玉汁粉  |

Special Gourmet Lunch  
*Matsutake* Mushroom and Sea Bream in Hot pot “Plate”

|               |   |
|---------------|---|
| Amuse-bouche  | Eggplant dressed with <i>Yuzu</i> Miso Sauce              |
| Seasonal Dish | Simmered Royal Fern                                       |
| Fresh Sashimi | Tuna topped with Grated Yam                               |
| Simmered Dish | <i>Matsutake</i> Mushroom and Sea Bream in Hot pot        |
| Rice          | “Sado Koshihikari” Steamed Rice<br>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      |
| 豆乳羹<br>小豆、黒蜜 | 胡瓜、燻りがっこ、日の菜、昆布 | 生なめこ雑炊<br>生なめこ、榎木茸、木耳<br>生姜、浅葱、溶き玉子 | 鶏治部煮<br>篠湯葉、南瓜、輪人参、絹さや<br>蕎麦の実あんかけ、辛子 | かます胡麻幽庵焼<br>焼栗蜜煮、源氏蒲鉾、酢取茗荷 | 鮪、鯛、青利烏賊<br>芽物色々、花穂、紅蓼、山葵 | 清汁仕立<br>鱧真丈茶巾<br>蒸し鮑、白木耳、赤南蛮、水菜、柚子 | ・焼椎茸と青菜の辛子浸し<br>椎茸、蓮草、小松菜、榎木茸<br>糸賀喜<br>・落花生豆腐<br>いくら、ぶろっこりー、山葵、割醤油<br>・秋茄子ゆず味噌掛け<br>秋茄子、蓮根、粟麩<br>おくら、くこの実 | 六、〇〇〇円 |

“IKI”

|               |  |
|---------------|--|
| Appetizers    | ・ Grilled <i>Shiitake</i> Mushroom and Boiled Green Vegetables with Mustard Soy Sauce<br>・ Peanuts Tofu<br>・ Deep-fried Eggplant dressed with <i>Yuzu</i> Miso Sauce |
| Clear Soup    | Pike Conger Dumpling   |
| Fresh Sashimi | Tuna, Sea Bream and Squid  |
| Grilled Dish  | Barracuda flavored with Yuzu Citrus and Sesame   |
| Simmered Dish | Chicken Stew, Tofu Skin, Pumpkin, Carrot and Snow Pea  |
| Rice          | Nameko Mushrooms Risotto and Pickled Vegetables  |
| 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.

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

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

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、舞茸  
青唐、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  
蕪、南瓜、隠元  
山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留挽

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

Japanese Beef Steak "Plate"

【First】

Appetizers Grilled *Shiitake* Mushroom and Boiled Green Vegetables  
with Mustard Soy Sauce

Fresh Sashimi Two kinds of Fish

【Second】

Deep-fried Dish Assorted Tempura  
Prawn, White Fish, Lotus Roots, *Maitake* Mushroom  
and Sweet Green Chili

Salad Seasonal Vegetables

【Third】

Steak Japanese Beef Sirloin and Vegetables

Rice "Sado Koshihikari" Steamed Rice  
Miso Soup and Pickled Vegetables

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.

※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.

|      |  |
|------|--|
| 前菜   | お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に<br>・焼椎茸と青菜の辛子浸し<br>椎茸、蓮草、小松菜、榎木茸、糸賀喜<br>・落花生豆腐<br>いくら、ぶろっこりー、山葵、割醤油<br>清汁仕立<br>鱧真丈茶巾<br>白木耳、赤南蛮、水菜、柚子 |
| 造り   | お造り三種盛り<br>芽物色々、紅蓼、山葵<br>秋刀魚しよつる焼<br>玉子焼、ぜんまい旨煮、蒟蒻田舎煮<br>酢取茗荷  |
| 焼物   | 鶏治部煮<br>篠湯葉、南瓜、輪人参、絹さや、木の芽   |
| 煮物   | 鶏治部煮<br>篠湯葉、南瓜、輪人参、絹さや、木の芽   |
| 食事   | 牛肉時雨煮御飯<br>生姜、浅葱   |
| 留椀   | 庄内麩、若布、浅葱、粉山椒<br>胡瓜、燻りがっこ<br>日の菜   |
| 香の物  | 胡瓜、燻りがっこ<br>日の菜  |
| 甘味三種 | 白玉汁粉、豆乳羹<br>ぶどうのシャーベット<br>コーヒー又は紅茶   |

レディース懐石

五、〇〇〇円

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

|               |  |
|---------------|--|
| Appetizers    | ・ Grilled <i>Shitake</i> Mushroom and Boiled Green Vegetables with Mustard Soy Sauce<br>・ Peanuts Tofu |
| Clear Soup    | Pike Conger Dumpling   |
| Fresh Sashimi | Three kinds of Fish  |
| Grilled Dish  | Pacific Saury with “ <i>Shottsuru</i> ”<br>(Salted and fermented Fish Sauce from Akita)                |
| Simmered Dish | Chicken Stew, Tofu Skin, Pumpkin, Carrot and Snow Pea  |
| Rice          | Steamed Rice with Simmered Beef<br>Miso Soup and Pickled Vegetables                                    |
| Dessert       | Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup<br>Chilled Soy Milk Soft Jelly<br>Grape Sherbet             |

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

### Vegan Menu Lunch

|                 |   |
|-----------------|---|
| Appetizers      | Boiled Seasonal Vegetables  |
| Grilled Dish    | Eggplant <i>Dengaku</i>   |
| Steamed Dish    | Steamed Vegetables  |
| Deep-fried Dish | Assorted Vegetable Tempura  |
| Rice            | “Sado Koshihikari” Steamed Rice<br>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.

|     |  |
|-----|--|
| 水物  | 季節のフルーツ  |
| 食事  | 佐渡のこしひかり<br>留椀(豆味噌、若布、豆腐、浅葱)<br>香の物(刻み胡瓜)      |
| 焼物  | おまかせの魚塩焼き<br>大根卸し                              |
| 蒸し物 | 蒸し野菜<br>青味                                     |
| サラダ | 刻み彩り野菜   |
| 先付  | 季節野菜の煮浸し<br>煎り胡麻                               |
|     | グルテンフリーメニュー<br>(オリーブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて)<br>三、八〇〇円 |

### Gluten-free Menu Lunch

|              |   |
|--------------|---|
| Appetizers   | Boiled Seasonal Vegetable   |
| Salad        | Vegetable Salad   |
| Steamed Dish | Steamed Vegetables  |
| Grilled Dish | Today's Fish  |
| Rice         | “Sado Koshihikari” Steamed Rice<br>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.