

土曜日限定ふぐ懐石 夜

10,000円

前菜	一、くるみ葛寄せ 一、白菜と小松菜の浸し 一、帆立貝白酢掛け
造り	河豚刺身 皮、身皮、寸葱 紅卸し、ぼん酢、酢立
揚物	ふぐ唐揚げ 葛素麺、青唐、酢立
ふぐ小鍋	ふぐちり鍋 白菜、水菜、長葱、榎木茸 椎茸、梅人參、焼餅 薬味（浅葱、紅卸し、酢立、ポン酢）
食事	ふぐ雑炊 焼餅、もみ海苔 浅葱、溶き玉子
香の物	胡瓜、日の菜、野沢菜、昆布

**Saturday Special Dinner  
“Fugu”(Blowfish) Kaiseki Course**

Appetizers	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jellied <i>Kuzo</i> with Walnut</li> <li>• Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach</li> <li>• Boiled Scallop with White Vinegar</li> </ul>
Fresh Sashimi	Delicately Sliced Blowfish with Condiments
Deep-fried Dish	Blowfish
Pot Dish	<i>Fugu-chiri Nabe</i> (Blowfish stew with fresh vegetables)
Rice	Rice Porridge in a delicious Fugu Soup and Pickled Vegetables

**¥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  
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.

土曜日限定しゃぶしゃぶ

食べ放題 夜

10,000円

前菜

ししゃも燻製  
白菜と小松菜浸し  
かすてら玉子  
しゃこパン粉揚げ  
サーモン芋寿し  
子持昆布

肉

国産牛サーロイン  
しゃぶしゃぶ食べ放題

野菜

白菜、打ち葱、椎茸、水菜、榎木茸  
黄韭、梅人參、若布、豆腐、葛切り

食事

稲庭うどん  
又は  
雑炊

香の物

胡瓜、日の菜、野沢菜、昆布

六歳から十二歳までのお子さまは半額で承ります

Saturday Special Dinner  
Japanese Beef "Shabu-shabu"  
eat as much as you like

Appetizers

Smoked *Shishamo* Smelt  
Deep-fried Mantis Shrimp  
Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach  
Salmon Sushi  
Rolled Omelette  
Herring Roe on Kelp

Shabu-shabu

Japanese Beef  
Seasonal Vegetables and Mushrooms

Rice or Noodles

*Inaniva* Udon-noodles or Risotto  
Pickled Vegetables

¥10,000

( A half price for between 6 and 12 years old. )

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  
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	香の物	留椀	食事	酢の物	小鍋	焼物	造り	前菜	先付	北の国懐石
苺、パイヤ蜜ゼリー掛け	胡瓜、日の菜、野沢菜、昆布	若布、豆腐、浅葱、粉山椒	鶏五目御飯 いくら、鶏肉、栗 椎茸、人参、薄揚げ、三つ葉	たらば蟹砵巻き 新蓮根甘酢漬け 蛇腹胡瓜、若布、生姜酢、レモン	石狩鍋 鮭、大根、長葱、牛蒡、しめじ 梅人参、水菜、七味唐辛子	鱈白子焼 落のとう田楽焼 はじかみ	鮪、鯛、帆立貝 芽物色々、紅蓼、山葵	かすてら玉子 白菜と小松菜浸し ししゃも燻製 しゃこパン粉揚げ サーモン芋寿し	くるみ葛寄せ ぶろっこりー、二十日大根、山葵、美味出汁	一〇、〇〇〇円

“*Kitanokuni Kaiseki Course*”

Appetizers	Jellied <i>Kuzu</i> with Walnut
Seasonal Dish	Smoked <i>Shishamo</i> Smelt
	Deep-fried Mantis Shrimp
	Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach
	Salmon Sushi
	Rolled Omelette
	Herring Roe on Kelp
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Scallop
Grilled Dish	Cod Milt
Hot-Pot Dish	Miso Soup with Salmon and Vegetables
Vinegared Food	<i>Taraba</i> Crab, Lotus Root, Cucumber, Seaweed
Rice	Cooked Rice with Chicken and Vegetables
	Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Strawberry, Papaya with Syrup Jelly

¥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  
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	預け鉢	煮物	造り	お椀	酒肴	極
苺、メロン、パイナップル	胡瓜、日の菜、野沢菜、昆布	ふぐ雑炊 焼餅、溶き玉子、浅葱、もみ海苔	焼たらば蟹 酢立、はじかみ	海老芋揚げ煮 竹の子、南瓜、しめじ、生姜、浅葱 ふかひれ鰓かけ	鮪、鯛、北奇貝、青利烏賊 芽物色々、縹り、紅蓼、山葵	清汁仕立 炙り鱈真丈 天蕪含め、青梗菜、一文字人参、柚子	・鮫肝ぼん酢 ・鮫鱈肝、酢立、紅卸し、浅葱、割りぼん酢 ・蒸し鮑辛子浸し ・蒸し鮑、青菜浸し、辛子醤油、糸賀喜 ・珍味盛り 子持昆布、唐墨大根、蓮根煎餅	たらば蟹、ふぐ等を使った贅沢な懷石 一三、〇〇〇円

“KIWAMI”

Appetizers	Monkfish Liver with <i>Ponzu</i> Vinegar Sauce Steamed Abalone with Mustard Three Kinds of Culinary Delicacies ・ Herring Roe on Kelp ・ Daikon Radish with Dried Mullet Roe ・ Deep-fried Lotus Root
Clear Soup	Seared Cod Dumpling
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream, Surf Clam and Squid
Simmered Dish	Deep-fried Shrimp-Shaped Taro
Seasonal Dish	Grilled Taraba Crab
Rice	Blow Fish <i>Risotto</i>
	Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Strawberry, Melon and Papaya

¥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  
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	食事	煮物	焼物	造り	酒肴
パイヤヨーグルトソース掛け	盛り蕎麦 薬味 (洗い葱、海苔、山葵) 煎り胡麻、蕎麦出汁	京芋含め煮 南瓜、栗麩オランダ煮 赤南蛮、絹さや、山葵 蕎麦の実あんかけ	太刀魚塩焼 卸しぼん酢、かすてら玉子 酢取茗荷	鮪、鯛、青利烏賊 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵	・くるみ葛寄せ ・帆立貝のひも炙り ・白菜と小松菜の浸し ・子持昆布 ・焼味噌

そば懐石

六、〇〇〇円

## Soba Noodle *Kaiseki* Course

Appetizers	• Jellied <i>Kuzu</i> with Walnut • Seared Scallop Mantle • Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach • Herring Roe on Kelp • Baked Miso
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Squid
Salt-Grilled Dish	Cutlass Fish
Simmered Dish	Shrimp-Shaped Taro and Deep-fried <i>Namafu</i> mixed with Chestnuts
Noodles	Soba Buckwheat Noodles
Dessert	Papaya dressed with Yogurt Sauce

¥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  
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.

北海道産 黒毛和牛ステーキコース 八、〇〇〇円	先付 くるみ葛寄せ ぶろっこりー、二十日大根、山葵、美味出汁	造り お造り二種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵	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	ステーキ 北海道産黒毛和牛サーロイン 焼野菜添え 丸十、えりんぎ茸、ズッキーニ、山葵 ぼん酢卸し	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、日の菜、野沢菜、昆布
----------------------------	--------------------------------------	-----------------------------	------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	----------------	-----------------------	----------------------

### Hokkaido Beef Steak Course

Appetizers	Jellied <i>Kuzu</i> with Walnut
Fresh Sashimi	Two kinds of Fish
Deep-fried Dish	Assorted Tempura Prawn, White Fish, Lotus Root, Eggplant and Sweet Green Chili
Steak	<i>Hokkaido</i> 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  
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、日の菜、野沢菜、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、梅人参、若布、豆腐、葛切り	国産牛 又は 特選黒毛和牛	京芋含め煮 南瓜、栗麩オランダ煮 赤南蛮、絹さや、山葵 蕎麦の実あんかけ	お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵	一、くるみ葛寄せ 一、白菜と小松菜の浸し 一、帆立貝白酢掛け	赤身肉 国産牛 霜降り肉 特選 食べ比べ
								八、五〇〇円 一、二、五〇〇円 一〇、〇〇〇円

### Shabu-shabu Course

Appetizers	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jellied <i>Kuzu</i> with Walnut</li> <li>• Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach</li> <li>• Boiled Scallop with White Vinegar</li> </ul>
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Simmered Dish	Shrimp-Shaped Taro and Deep-fried <i>Namafu</i> mixed with Millet
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  
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	鍋	揚物	造り	前菜	先付	ふぐ懐石
メロン	胡瓜、日の菜、野沢菜、昆布	雑炊 玉子、浅葱、ぼん酢	ふぐちり鍋 白菜、水菜、長葱、榎木茸、葛切り 椎茸、梅人参、豆腐、焼餅 薬味(浅葱、紅卸し、酢立、ポン酢)	ふぐ唐揚げ 葛素麺、青唐、酢立	河豚刺身 皮、身皮、寸葱 紅卸し、ぼん酢、酢立	ししやも燻製 白菜と小松菜浸し かすてら玉子 しゃこパン粉揚げ サーモン芋寿し 子持昆布	くるみ葛寄せ ぶろっこりー、二十日大根、山葵、美味出汁	一八、〇〇〇円

**“Fugu”(Blowfish) Kaiseki Course**

Appetizers	Jellied <i>Kuzu</i> with Walnut
Seasonal Dish	Smoked <i>Shishamo</i> Smelt Deep-fried Mantis Shrimp Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach Salmon Sushi Rolled Omelette Herring Roe on Kelp
Fresh Sashimi	Delicately Sliced Blowfish with Condiments
Deep-fried Dish	Blowfish
Pot Dish	<i>Fugu-chiri Nabe</i> (Blowfish stew with fresh vegetables)
Rice	Rice Porridge in a delicious Fugu Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Melon

**¥18,000**

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  
 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	食事	揚げ物	小鍋	焼物	サラダ	先付	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
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、レモン、天出汁	湯豆腐 豆腐、長葱、椎茸、水菜 浅葱、生姜、割醤油	茄子田楽焼 青唐、はじかみ	刻み彩り野菜	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻	

### 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  
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	<i>Tofu</i> , Vegetable and Mushroom
Steak	Japanese Beef Steak
Rice	“Sado Koshihikari” Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit
<b>¥10,000</b>	

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  
 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》

くるみ葛寄せ  
白菜と小松菜の浸し  
帆立貝白酢掛け  
季節の前菜盛り合わせ

一、〇〇〇円  
一、〇〇〇円  
一、五〇〇円  
二、〇〇〇円

《お椀》

蓮茶中椀  
炙り鱈真丈椀

一、五〇〇円  
一、八〇〇円

《焼物》

太刀魚柚子味噌焼  
鱈白子焼  
焼たらば蟹  
黒毛和牛ステーキ（一〇〇g）

一、七〇〇円  
二、〇〇〇円  
三、六〇〇円  
六、〇〇〇円

《煮物》

季節の野菜炊き合わせ  
海老芋揚げ煮ふかひれ鰯かけ  
石狩鍋（小鍋仕立）

一、五〇〇円  
二、三〇〇円  
二、五〇〇円

《揚げ物》

季節の野菜天ぷら  
蟹東寺巻揚げ  
たらば蟹天ぷら

一、五〇〇円  
一、七〇〇円  
三、六〇〇円

《酢の物》

北寄貝の酢の物  
たらば蟹砵巻き  
鮫肝ぼん酢

一、七〇〇円  
二、〇〇〇円  
二、〇〇〇円

《食事》

御飯セツト（留椀、香の物）  
蕎麦  
白魚梅天茶漬け  
鶏五目釜炊き御飯

一、〇〇〇円  
一、五〇〇円  
一、五〇〇円  
三、〇〇〇円

《甘味》

ほうじ茶蕨餅  
パイヤヨーグルトソース掛け  
蕎麦汁粉

七〇〇円  
七〇〇円  
七〇〇円

**A la Carte**

Appetizers

Jellied <i>Kuzu</i> with Walnut	¥1000
Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach	1,000
Boiled Scallop with White Vinegar	1,500
Assorted Seasonal Appetizers	2,000

Clear Soup

Lotus Root Dumpling	1,500
Seared Cod Dumpling	1,800

Grilled Dishes

Cutlass Fish with <i>Yuzu</i> and <i>Miso</i>	1,700
Cod Milt	2,000
<i>Taraba</i> Crab	3,600
Japanese Beef Steak (100g)	6,000

Simmered Dishes

Seasonal Vegetables	1,500
Deep-fried Shrimp-Shaped Taro	2,300
Miso Soup with Salmon and Vegetables in Earthen Pot	2,500

Deep-fried Delicacy

Seasonal Vegetable Tempura	1,500
Crab dressed with Soy-milk Skin	1,700
<i>Taraba</i> Crab	3,600

Vinegared Dishes

Surf Clam	1,700
<i>Taraba</i> Crab	2,000
Monkfish Liver with <i>Ponzu</i> Vinegar Sauce	2,000

Rice and Noodles

Steamed Rice, Miso Soup and Pickled Vegetables	1,000
Soba Buckwheat Noodles	1,500
<i>Chazuke</i> with Icefish and Salted Plum	1,500
Cooked Rice with Chicken and Vegetables	3,000

Dessert

Bracken-starch Dumpling Flavored Roasted Green Tea	700
Papaya dressed with Yogurt Sauce	700
Soba Buckwheat Dumpling in Sweet Red Bean Soup	700