

土曜日限定ふぐ懐石 夜

10,000円

前菜

- 一、白胡麻葛練り寄せ
- 一、春菊いくら浸し
- 一、数の子若布

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
- 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、沢庵、牛蒡たまり漬け、昆布

Saturday Special Lunch
Fugu (Blowfish) Kaiseki Course

Appetizers	• Jellied <i>KUZO</i> with Sesame • Boiled Garland Chrysanthemum and Salmon Roe • Herring Roe and Seaweed
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

先付

白胡麻葛練り寄せ

前菜

ずわい蟹昆布巻き 烏賊このわた和え
黒豆金箔よごし 春菊浸し
かぶら寿し 数の子

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、梅人参、若布、豆腐、葛切り

食事

稲庭うどん
又は
雑炊

香の物

胡瓜、沢庵、昆布、牛蒡たまり漬け

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
Appetizers

Jellied *Kuzo* with Sesame
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

Inanima 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.

新春プラン 夜

七、八〇〇円

食前酒を一杯プレゼント
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

先付

白胡麻葛練り寄せ
梅人参、隠元、山葵、美味出汁

前菜

ずわい蟹昆布巻き 烏賊このわた和え
黒豆金箔よごし 春菊浸し
かぶら寿し 数の子

造り

お造り二種
芽物色々、山葵、土佐醤油

祝い盛り

小鯛姿焼、鰯照り焼、ずわい蟹
焼竹の子、黒豆、若布、はじかみ、酢立

食事

能登もずく雑炊
鮫鱈揚げ、もみ海苔、生姜
浅葱、煎り胡麻

香の物

胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け、昆布

水物

ブラッドオレンジシャーベット

Special Dinner Menus for New Year Season in January

Dinner with a complimentary aperitif and
for groups of four people or more, a Dinner menu for one person will be free

Appetizers	Jellied <i>Kuzu</i> with Sesame
Seasonal Dish	Rolled Kelp with Snow Crab Squid with salted entrails of the Sea Cucumber Black Beans Boiled Garland Chrysanthemum Salted Turnip Sushi Herring Roe
Fresh Sashimi	Two kinds of Fish
Seasonal Delicacy	Grilled Sea Bream, Yellowtail <i>Teriyaki</i> , Snow Crab
Rice	Mozuku Seaweed <i>Risotto</i> and Pickled Vegetables
Dessert	Blood Orange Sherbet

¥7,800

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
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.

加越能の味覚懐石

一〇、〇〇〇円

先付	白胡麻葛練り寄せ 梅人参、隠元、山葵、美味出汁
前菜	ずわい蟹昆布巻き 烏賊このわた和え 黒豆金箔よごし 春菊浸し かぶら寿し 数の子
お椀	雑煮椀(清汁仕立) 源助大根、焼餅、亀甲椎茸、梅麩 青梗菜、柚子、金箔
造り	甘海老、鰯、鯛 芽物色々、紅蓼、山葵
焼物	鰯西京焼 たらの芽白扇揚げ 守口大根たまり漬け、はじかみ
小鍋	合鴨治部煮鍋 合鴨、すだれ麩、長葱、しめじ、厚揚げ 輪人参、水菜、山葵
食事	へしこ笹搔牛蒡の釜炊き御飯 へしこ、笹搔牛蒡、小角人参 針生姜、浅葱
留椀	白菜、榎木茸、浅葱、粉山椒
香の物	胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け、昆布
水物	莓とキウイの小豆掛け 黒蜜

“Kaetsuno Kaiseki Course”

Appetizers	Jellied <i>Kuzu</i> with Sesame
Seasonal Dish	Rolled Kelp with Snow Crab Squid with salted entrails of the Sea Cucumber Black Beans Boiled Garland Chrysanthemum Salted Turnip Sushi Herring Roe
Clear Soup	Rice Cakes and vegetables
Fresh Sashimi	Sweet Shrimp Tuna, Sea Bream
Grilled Dish	Grilled Yellowtail marinated with <i>Saikyo-Miso</i>
Hot-Pot Dish	Simmered Duck Breast and Vegetables
Rice	Cooked Rice with salted Mackerel and Vegetables Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Strawberry, Kiwi with Sweet Red Bean

¥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	蒸し物	造り	お椀	酒肴	極
苺 キウイ パパイヤ	胡瓜、沢庵、牛蒡 たまり漬け、昆布	能登もずく雑炊 鮫鱈揚げ、もみ海苔、 生姜、浅葱 煎り胡麻	小鯛姿焼 酢立、はじかみ	牛肉と蒸し野菜 牛肉、白菜、長葱、 椎茸、もやし 黄南蛮、赤南蛮、 浅葱、卸しぼん酢	芽物色々、花穂、 縶り、紅蓼、山葵	蛤吸 蛤、結び人參、 独活、菜の花、 金箔	・蒸し鮑と竹の子の浸し ・蒸し鮑、青菜、 竹の子、梅人參、 糸賀喜 ・雲子ぼん酢 ・雲子酒塩炊き、 紅卸し、浅葱 酢立、割りぼん酢 ・珍味盛り 姫くわい唐揚げ、 数の子、さばへしこ	鮑、小鯛等を使った贅沢な懷石 一三、〇〇〇円

“KIWAMI”

Appetizers	Boiled Steamed Abalone and Bamboo Shoot Cod Milt with <i>Ponzu</i> Sauce Three Kinds of Culinary Delicacies ・ Deep-fried Arrowhead ・ Herring Roe ・ Salted Mackerel
Clear Soup	Hard Clam
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream, Halfbeak and Giant Clam
Steamed Dish	Beef and Vegetables
Seasonal Dish	Grilled Sea Bream
Rice	Mozuku Seaweed <i>Risotto</i> and Pickled Vegetables
Dessert	Strawberry, Kiwi 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
そば薯蕷	盛り蕎麦 薬味 (洗い葱、海苔、山葵) 煎り胡麻、蕎麦出汁	信田巻 竹の子、里芋、南瓜、絹さや 七味唐辛子、蕎麦の実あんかけ	鮭焼漬け かぶら寿し、黒豆松葉刺し 酢取茗荷	鮪、鯛、青利烏賊 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵	・白胡麻葛練り寄せ ・くわい煎餅 ・春菊いくら浸し ・数の子若布 ・焼味噌

そば懐石

六、〇〇〇円

Soba Noodle Kaiseki Course

Appetizers	• Jellied <i>Kuzo</i> with Sesame • Deep-fried Arrowhead • Boiled Garland Chrysanthemum and Salmon Roe • Herring Roe and Seaweed • Baked Miso
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Squid
Grilled Dish	Marinated Salmon
Simmered Dish	Vegetables rolled with Deep-fried <i>Tofu</i>
Noodles	Soba Buckwheat Noodles
Dessert	Steamed Soba Buckwheat Bun with Sweet Red Bean Paste

¥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.

黒毛和牛ステーキコース

八、〇〇〇円

先付	白胡麻葛練り寄せ 梅人参、隠元、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 丸十、エリンギ茸 青唐、富士卸し レモン、塩、天出汁
ステーキ	黒毛和牛サーロイン 焼野菜添え 蕪、椎茸、ぶろっこりー、山葵 ぼん酢卸し
食事	佐渡のこしひかり
留椀	白菜、榎木茸、浅葱、粉山椒
香の物	胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け、昆布

Japanese Beef Steak Course

Appetizers	Jellied <i>Kuzo</i> with Sesame
Fresh Sashimi	Two kinds of Fish
Deep-fried Dish	Assorted Tempura Prawn, White Fish, Sweet Potato, <i>Eringi</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
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、沢庵、牛蒡たまり漬け、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	信田巻 里芋、南瓜、絹さや 七味唐辛子、蕎麦の実あんかけ	お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵	一、白胡麻葛練り寄せ 一、春菊いくら浸し 一、数の子若布	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"> • Jellied <i>Kuzu</i> with Sesame • Boiled Garland Chrysanthemum and Salmon Roe • Herring Roe and Seaweed
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Simmered Dish	Vegetables rolled with Deep-fried <i>Tofu</i>
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

Premium Japanese Beef Course ¥12,500

Beef Tasting Special Course* ¥10,000

*Tasting of Two Kinds of Japanese Beef.

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、沢庵、牛蒡たまり漬け、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	ずわい蟹昆布巻き 烏賊このわた和え 黒豆金箔よごし 春菊浸し かぶら寿し 数の子	白胡麻葛練り寄せ 梅人参、隠元、山葵、美味出汁	一八、〇〇〇円

Fugu (Blowfish) Kaiseki Course

Appetizers	Jellied <i>KUZYU</i> with Sesame
Seasonal Dish	Rolled Kelp with Snow Crab Squid with salted entrails of the Sea Cucumber Black Beans Boiled Garland Chrysanthemum Salted Turnip Sushi Herring Roe
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	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
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	食事	ステーキ	小鍋	焼物	サラダ	先付	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
季節のフルーツ	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)	和牛ステーキ 大根おろし、山葵	湯豆腐 豆腐、長葱、椎茸、水菜 浅葱、生姜、割醤油	おまかせの魚塩焼き	刻み彩り野菜	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻	夜

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
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

白胡椒葛練り寄せ 春菊といくらの浸し 数の子若布 季節の前菜盛り合わせ	合鴨真丈椀 雑煮椀 (清汁仕立)	鮭若狭焼 鮭焼漬け 鰯西京焼 黒毛和牛ステーキ (100g)	季節の野菜炊き合わせ 信田巻 合鴨治部煮 (小鍋仕立) 牛肉と蒸し野菜
一、〇〇〇円 一、〇〇〇円 一、〇〇〇円 二、〇〇〇円	一、五〇〇円 一、七〇〇円	二、三〇〇円 二、三〇〇円 二、三〇〇円 六、〇〇〇円	一、五〇〇円 一、七〇〇円 二、八〇〇円 三、〇〇〇円

鶏唐揚げ 季節の野菜天ぷら わかさぎ香り揚げ	五色なます 白海松貝酢	御飯セット (留椀、香の物) 蕎麦 梅高菜茶漬け へしこと笹搔牛蒡の釜炊き御飯	白玉汁粉 そば薯蕷 葛切り
一、二〇〇円 一、五〇〇円 一、七〇〇円	一、七〇〇円 二、〇〇〇円	一、〇〇〇円 一、五〇〇円 一、五〇〇円 三、〇〇〇円	七〇〇円 七〇〇円 七〇〇円

A la Carte

Appetizers

Jellied <i>Kuzo</i> with Sesame	1,000
Boiled Garland Chrysanthemum and Salmon Roe	1,000
Herring Roe and Seaweed	1,500
Assorted Seasonal Appetizers	2,000

Clear Soup

Duck Dumpling	1,500
Rice Cakes and vegetables	1,700

Grilled Dishes

Spanish Mackerel with Soy Sauce and <i>Sake</i>	2,300
Marinated Salmon	2,300
Grilled Yellowtail marinated with <i>Saikyo-Miso</i>	2,300
Japanese Beef Steak (100g)	6,000

Simmered Dishes

Seasonal Vegetables	1,500
Vegetables rolled with Deep-fried <i>Tofu</i>	1,700
Simmered Duck Breast and Vegetables	2,800
Beef and Vegetables	3,000

Deep-fried Delicacy

Chicken	1,200
Seasonal Vegetable Tempura	1,500
Smelt	1,700

Vinegared Dishes

Dried Persimmon, Radish, Carrot, Cucumber	1,700
Giant Clam	2,000

Rice and Noodles

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

Dessert

Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup	700
Steamed Soba Buckwheat Bun with Sweet Red Bean Paste	700
<i>Kudzu</i> starch noodles	700