

新春プラン 昼

三、三〇〇円

ソフトドリンク一杯と
四名様以上でご利用の場合はお一人分を無料に

【一の膳】

先付

白胡麻葛練り寄せ

梅人參、隠元、山葵、美味出汁

造り

お造り二種

芽物色々、山葵、土佐醤油

【二の膳】

焼物

鱈若狭焼

玉子焼、金平牛蒡、サーモン砵巻

酢取茗荷

煮物

信田巻

里芋、南瓜、絹さや、木の芽

強肴

ずわい蟹と葉野菜ドレッシング

食事

高菜御飯 煎り胡麻

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

甘味三種

白玉汁粉、そば饅頭

ブラッドオレンジシャーベット

Special Lunch Menus for New Year Season in January

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and
for groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free

First】

Appetizers Jellied *Kuzu* with Sesame
Fresh Sashimi Two kinds of Fish

【Second】

Grilled Dish Spanish Mackerel with Soy Sauce and *Sake*
Simmered Dish Vegetables rolled with Deep-fried *Tofu*
Seasonal Dish Snow Crab with Vegetable Dressing
Rice Steamed Rice with *Takana* Pickles
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup
Steamed Soba Buckwheat Bun with Sweet Red Bean Paste
Blood Orange Sherbet

¥3,300

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.

能登井と煮麺

二、三〇〇円

先付

白胡麻葛練り寄せ
梅人参、隠元、山葵
美味出汁

旬菜

五色なます
干し柿、大根、人参、胡瓜、三つ葉
叩き芋、みにとまと、飛び子
土佐酢、柚子

食事

能登井
ぶり、ぼたん海老、いくら、鮪、青利烏賊
玉子焼、海苔、大葉
煎り胡麻、がり、紅蓼、山葵

麺

煮麺
すだれ麩、若布、浅葱、柚子

香の物

胡瓜、沢庵
牛蒡たまり漬け

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

Lunch Specialty
“Notodon” Fresh *Sashimi* on Rice
and *Somen* Noodles Plate

Appetizers
Seasonal Dish
Rice
Noodle
Dessert

Jellied *Kuzu* with Sesame
Vinegared vegetables
Bowl of Rice topped with Fresh *Sashimi*
Somen Noodles and Pickled Vegetables
Blood Orange 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
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.

本日の魚料理膳

（お昼のおすすめ膳）

二、八〇〇円

先付

白胡麻葛練り寄せ
梅人参、隠元、山葵、美味出汁

旬菜二種

お造り、金平牛蒡 など

本日の魚料理

・ 鮭の焼漬け
・ 鰯西京焼き
・ さば塩焼 などより一品

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

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

Seasonal Lunch Specialty
Today's Fish Plate

Appetizers
Seasonal Dish
Main Dish

Jellied *Kuzo* with Sesame
Fresh *Sashimi* and Sautéed Burdock etc.
Today's Fish
*Grilled Salmon marinated in Special Sauce
*Yellowtail marinated in *Saikyo-Miso*
*Salt-grilled Mackerel
"Sado Koshihikari" Steamed Rice
Miso Soup and Pickled Vegetables
Blood Orange Sherbet

Rice

Dessert

¥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
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.

先付	春菊といくらの浸し いくら、春菊、小松菜、焼椎茸 蓮草、煎り黄身	三、五〇〇円
お椀	清汁仕立 合鴨真丈、梅麩、色紙葱、隠元、生姜	
造り	お造り二種盛り 芽物色々	
焼物	鱈若狭焼 玉子焼、金平牛蒡、サーモン砵巻 酢取茗荷	
煮物	信田巻き 里芋、南瓜 絹さや、木の芽	
揚物	わかさぎ香り揚げ 落のとう、蓮根、青唐、レモン、藻塩	
酢の物	五色なます 干し柿、大根、人参、胡瓜、三つ葉 叩き芋、みにとまと、飛子、土佐酢、柚子	
食事	高菜御飯 煎り胡麻	
香の物	胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け	
水菓子	ブラッドオレンジシャーベット	

Seasonal Bento Box

Appetizer	Boiled Garland Chrysanthemum and Salmon Roe
Clear Soup	Duck Dumpling
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Spanish Mackerel with Soy Sauce and <i>Sake</i>
Simmered Dish	Vegetables rolled with Deep-fried <i>Tofu</i>
Deep-fried Dish	Smelt, Butterbur Scape, Lotus Root and Sweet Green Chili
Vinegared Food	Dried Persimmon, Radish, Carrot, Cucumber
Rice	Steamed Rice with <i>Takana</i> Pickles and Pickled Vegetables
Dessert	Blood Orange 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
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	数の子若布 数の子、若布、長芋、蕪、菜の花 糸賀喜
鉢	金平牛蒡 牛蒡、人参、胡麻油、糸唐辛子
鮮	お造り二種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵
主	ふぐ唐揚げ 南瓜、えりんぎ茸、青唐、葛素麺 酢立
飯	佐渡のこしひかり
汁	白菜、榎木茸 浅葱、粉山椒
漬	胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け
甘	白玉汁粉

ふぐ唐揚げ膳
〜お昼のご馳走ランチ〜
四、五〇〇円

Special Gourmet Lunch Deep-fried Fugu (Blowfish) Plate

Amuse-bouche	Herring Roe and Seaweed
Seasonal Dish	Sautéed Burdock
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Main Dish	Deep-fried Blowfish
Rice	“Sado Koshihikari” Steamed Rice 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
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	お椀	前菜
そば薯蕷	釜揚げ氷見うどん 薬味(浅葱、生姜、胡麻、天かす) 温麺出汁	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	鱈、鯛、青利烏賊 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵	清汁仕立 合鴨真丈 梅麩、色紙葱、隠元、生姜、金箔	・白胡麻葛練り寄せ 梅人参、隠元、山葵、美味出汁 ・春菊といくらの浸し いくら、春菊、小松菜、焼椎茸 蓮草、煎り黄身 ・数の子若布 数の子、若布、長芋、蕪、菜の花、糸賀喜

六、〇〇〇円

“IKI”

Appetizers	• Jellied <i>Kuzu</i> with Sesame • Boiled Garland Chrysanthemum and Salmon Roe • Herring Roe and Seaweed
Clear Soup	Duck Dumpling
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Squid
Grilled Dish	Marinated Salmon
Simmered Dish	Vegetables rolled with Deep-fried <i>Tofu</i>
Noodles	<i>Himi Udon</i> Noodles with Dipping Sauce
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.

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

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

芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】

天婦羅

海老、白身魚

丸十、えりんぎ茸、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、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 Plate

【First】

Appetizers
Fresh Sashimi

Jellied *Kuzuyu* with Sesame
Two kinds of Fish

【Second】

Deep-fried Dish

Assorted Tempura
Prawn, White Fish, Sweet Potato, *Eringi* 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

¥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.

※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

・白胡麻葛練り寄せ
梅人参、隠元、山葵、美味出汁
・春菊といくらの浸し

いくら、春菊、小松菜、焼椎茸
蓮草、煎り黄身

お椀

清汁仕立
合鴨真丈
梅麩、色紙葱、隠元、生姜

造り

お造り三種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

焼物

鱈若狭焼

玉子焼、金平牛蒡

サーモン砵巻、酢取茗荷

煮物

信田巻

里芋、南瓜、絹さや、木の芽

食事

高菜御飯

煎り胡麻

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

甘味三種

白玉汁粉、そば饅頭

ブラッドオレレンジシャーベット

コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

・ Jellied *Kuzu* with Sesame
・ Boiled Garland Chrysanthemum and Salmon Roe

Clear Soup

Duck Dumpling

Fresh Sashimi

Three kinds of Fish

Grilled Dish

Spanish Mackerel with Soy Sauce and *Sake*

Simmered Dish

Vegetables rolled with Deep-fried *Tofu*

Rice

Steamed Rice with *Takana* Pickles

Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup

Steamed Soba Buckwheat Bun with Sweet Red Bean Paste

Blood Orange 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
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.

先付、
留椀、
水菓子
料理長特選にぎり十貫と巻物

美濃

六、
〇〇〇円

先付、
留椀、
水菓子
季節のにぎり十貫と巻物

菽

四、
〇〇〇円

寿司

Sushi

Hagi

Amuse-bouche
Ten Pieces of Sushi and Sushi Roll
Today's Ice Cream or Sherbet

¥4,000

Mino

Amuse-bouche
Special Ten Pieces of Sushi and Sushi Roll
Today's Ice Cream or Sherbet

¥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.

水物	食事	揚物	蒸し物	焼物	先付	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
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	蒸し野菜 青味	茄子田楽焼 青唐、はじかみ	季節野菜の煮浸し 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 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
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	焼物	蒸し物	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) 三、八〇〇円
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)	おまかせの魚塩焼き 大根卸し	蒸し野菜 青味	刻み彩り野菜	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻	

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 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
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.