

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 明日葉辛子醤油掛け

明日葉、白菜、小松菜

辛子醤油、糸賀喜

造り

まぐろ山掛け

芽物色々、山葵、土佐醤油

【二の膳】

焼物 鶏もも柚子胡椒焼

みにとまと、葉野菜、ぶろっこりー

マヨネーズ

煮物

長芋オランダ煮

南瓜、焼目篠湯葉

大豆旨煮、絹さや、木の芽

強肴

ずわい蟹と葉野菜

ドレッシング

食事

五穀米御飯 三つ葉

若布、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬

【三の膳】

甘味三種 揚げすだれ麩汁粉、りんご蜜煮

柚子シャーベット

Special Lunch Menus for New Year Season in February

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 Boiled Ashitaba
Fresh Sashimi Tuna with Grated Japanese Yam

【Second】

Grilled Dish Chicken with Yuzu Zest and Chili Peppers
Simmered Dish Deep-fried Chinese Yam
Seasonal Dish Snow Crab Salad
Rice Steamed Rice with Five Grain Rice
Miso Soup and Pickled Vegetables

【Third】

Dessert Deep-fried Wheat Gluten in Sweet Red Bean Soup
Apple Sweetened with Syrup
Yuzu 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.

出汁香るかれー丼

二、三〇〇円

先付	明日葉辛子醤油掛け 明日葉、白菜、小松菜 辛子醤油、糸賀喜
旬菜	ぜんまいと干し椎茸の煎り煮 薄揚げ、糸唐辛子
サラダ	葉野菜 みにとまとドレッシング
食事	かれー丼 豚ばら肉、玉葱、赤南蛮、炙り葱
香の物	せろりたまり漬け
水菓子	柚子シャーベット

Lunch Specialty
Curry on Rice Bowl

Appetizers	Boiled <i>Ashitaba</i>
Seasonal Dish	Simmered Royal Fern and dried <i>Shiitake</i> Mushroom
Salad	Vegetable Salad
Rice	Bowl of Rice topped with Curry and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Yuzu</i> 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

明日葉辛子醤油掛け

明日葉、白菜、小松菜
辛子醤油、糸賀喜

旬菜二種

お造り、ぜんまいと干し椎茸煎り煮 など

本日の魚料理

・鰯照焼
・銀鱈西京焼き
・鯖塩焼 などより一品

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、沢庵
赤芝漬け

水菓子

柚子シャーベット

Seasonal Lunch Specialty
Today's Fish Plate

Appetizers	Boiled <i>Ashitaba</i>
Seasonal Dish	Fresh <i>Sashimi</i> , Simmered Royal Fern and dried <i>Shiitake</i> Mushroom etc.
Main Dish	Today's Fish *Grilled Yellowtail <i>Teriyaki</i> *Black Cod marinated in <i>Saikyo-Miso</i> *Salt-grilled Japanese Spanish Mackerel
Rice	“Sado Koshihikari” Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Yuzu</i> 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
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	柚子シャーベット
香の物	胡瓜、沢庵 赤芝漬け
食事	五穀米御飯 三つ葉
蕎麦	盛り蕎麦 薬味 (洗い葱 海苔 山葵) 煎り胡麻 蕎麦出汁
天婦羅	海老、五郎島金時 路のとう、花山葵、たらの芽、青唐 富士卸し、レモン、塩、天出汁
旬菜	ぜんまいと干し椎茸の煎り煮 薄揚げ、糸唐辛子
先付	明日葉辛子醤油掛け 明日葉、白菜、小松菜 辛子醤油、糸賀喜
海老と春の山菜天ぷらそば御膳	
二、八〇〇円	

Cold Soba Buckwheat Noodles with Deep-Fried Shrimp and Edible Wild Plants “Plate”

Appetizers	Boiled <i>Ashitaba</i>
Seasonal Dish	Simmered Royal Fern and dried <i>Shiitake</i> Mushroom
Deep-fried Dish	Assorted Tempura Prawn, Sweet Potato, Butterbur Scape, Japanese Horseradish Flower Fatsia Sprouts and Sweet Green Chili
Noodles	Cold <i>Soba</i> Buckwheat Noodles
Rice	Steamed Rice with Five Grain Rice and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Yuzu</i> 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
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	揚物	煮物	焼物	造り	お椀	先付	如月弁当
柚子シャーベット	胡瓜、沢庵、赤芝漬け	五穀米御飯 三つ葉	白魚酒煮 土佐酢ゼリー掛け 栗麩、蛇腹胡瓜、若布、くこの実、生姜	帆立真丈揚げ しめじ、赤南蛮、青唐 浅葱、紅卸し、煎り出汁	長芋オランダ煮 南瓜、焼目篠湯葉 大豆旨煮、絹さや、木の芽	鶏もも柚子胡椒焼 みにとまと、葉野菜、ぶろっこりー マヨネーズ	お造り二種盛り 芽物色々	清汁仕立 牛蒡寄せ揚げ 白木耳、一文字人参、菜の花、柚子	うすい豆葛練り 蒸し雲丹、二十日大根、山葵、美味出汁	三、五〇〇円

Seasonal Bento Box

Appetizer	Jellied <i>Kuzū</i> with Green Beans
Clear Soup	Deep fried Burdock
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Chicken with Yuzu Zest and Chili Peppers
Simmered Dish	Deep-fried Chinese Yam
Deep-fried Dish	Scallop Dumpling, <i>Shimeji</i> Mushroom
Vinegared Food	Simmered Icefish dressed with <i>Tosa</i> Vinegar Jelly
Rice	Steamed Rice with Five Grain Rice and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Yuzu</i> 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.

甘漬	飯	鮮	鉢	付	鰻まぶし御飯
揚げすだれ麩汁粉	鰻まぶし御飯 土瓶にて出汁添え 大葉、三つ葉、ぶぶあられ 海苔、山葵	まぐろ山掛け 芽物色々、紅蓼、山葵	ぜんまいと干し椎茸の煎り煮 薄揚げ、糸唐辛子	蛤の木の芽和え 蛤酒塩煮 うるい 根芋、粟麩 木の芽味噌、くこの実	〓お昼のご馳走ランチ〓 四、五〇〇円

Special Gourmet Lunch Conger Eel Rice Bowl Plate

Amuse-bouche	Simmered Clam dressed with Miso Buds
Seasonal Dish	Simmered Royal Fern and dried <i>Shiitake</i> Mushroom
Fresh Sashimi	Tuna with Grated Japanese Yam
Rice	Conger Eel Rice Bowl and <i>Dashi</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Deep-fried Wheat Gluten 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.

前菜	・明日葉辛子醤油掛け 明日葉、白菜、小松菜 辛子醤油、糸賀喜 ・うすい豆葛練り ・蒸し雲丹、二十日大根、山葵、美味出汁 ・蛤の木の芽和え 蛤酒塩煮、うるい、根芋、粟麩 木の芽味噌、くこの実
お椀	清汁仕立 牛蒡寄せ揚げ 蒸し鮑、白木耳、一文字人参、菜の花、柚子
造り	鮪、鯛、青利烏賊 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵
焼物	鰯てり焼 卸しぼん酢、酢取茗荷
煮物	長芋オランダ煮、南瓜、焼目篠湯葉 大豆旨煮、絹さや、生姜 蕎麦の実あんかけ
食事	白魚雑炊 刻み野菜、生姜、海苔、浅葱 溶き玉子
香の物	胡瓜、沢庵、赤芝漬け、昆布
甘味	りんご蜜煮 黄身ソース掛け

六、〇〇〇円

“IKI”

Appetizers	・ Boiled <i>Ashitaba</i> ・ Jellied <i>Kuzu</i> with Green Beans ・ Simmered Clam dressed with Miso Buds
Clear Soup	Deep fried Burdock
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Squid
Grilled Dish	Yellowtail <i>Teriyaki</i>
Simmered Dish	Deep-fried Chinese Yam
Rice	Icefish Risotto
Dessert	Apple Sweetened with Syrup

¥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

明日葉辛子醤油掛け

明日葉、白菜、小松菜

辛子醤油、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

南瓜、椎茸、露のとう

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

丸十、茄子、芽キャベツ

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、沢庵、赤芝漬、昆布

Japanese Beef Steak Plate

【First】

Appetizers Boiled *Ashitaba*
Fresh Sashimi Two kinds of Fish

【Second】

Deep-fried Dish Assorted Tempura
Prawn, White Fish, Pumpkin, *Shiitake* Mushroom,
and Butterbur Scape

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
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

前菜

お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に

・明日葉辛子醤油掛け

明日葉、白菜、小松菜

辛子醤油、糸賀喜

・うすい豆葛練り

蒸し雲丹、二十日大根、山葵、美味出汁

お椀

清汁仕立

牛蒡寄せ揚げ

白木耳、一文字人参、菜の花、柚子

造り

お造り三種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

焼物

鶏もも柚子胡椒焼

みにとまと、葉野菜、ぶろっこりー

マヨネーズ

煮物

長芋オランダ煮、南瓜、焼目蓴湯葉

大豆旨煮、絹さや、木の芽

食事

五穀米御飯

三つ葉

留椀

若布、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬け

甘味三種

揚げすだれ麩汁粉、りんご蜜煮

柚子シャーベット

コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

- Boiled *Ashitaba*
- Jellied *Kuzu* with Green Beans

Clear Soup

Deep fried Burdock

Fresh Sashimi

Three kinds of Fish

Grilled Dish

Chicken with Yuzu Zest and Chili Peppers

Simmered Dish

Deep-fried Chinese Yam

Rice

Steamed Rice with Five Grain Rice

Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Deep-fried Wheat Gluten in Sweet Red Bean Soup

Apple Sweetened with Syrup

Yuzu 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.