

先付	つる紫の菊花浸し つる紫、黄菊、焼湿地、蓮草 小松菜、糸賀喜
旬菜	山くらげの金平 蒟蒻、人参 煎り胡麻
食事	新潟産越の鶏親子丼 越の鶏もも肉、むね肉 佐渡のこしひかり 長葱、三つ葉 もみ海苔、卵黄
留椀	のっぺい汁 里芋、牛蒡、人参 蓮根、蒟蒻、栃尾揚げ 浅葱、七味唐辛子
香の物	山形のだし
甘味	マンゴーシャーベット

親子丼

二、三〇〇円

## Lunch Specialty Chicken and Eggs on Rice Plate

Appetizers	Malabar Spinach and Chrysanthemum
Seasonal Dish	Stir Fried Stem Lettuce
Rice	Chicken and Eggs on Rice Root Vegetable Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Mango 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.

先付	つる紫の菊花浸し つる紫、黄菊、焼湿地、蓮草 小松菜、糸賀喜
旬菜	山くらげの金平 蒟蒻、人参、煎り胡麻
お造り	鮪山掛け 芽物色々、紅蓼、山葵
主菜	銀だら西京焼 玉子焼、酢取茗荷
食事	佐渡のこしひかり
留椀	のっぺい汁 里芋、牛蒡、人参、蓮根、蒟蒻 栃尾揚げ、浅葱、七味唐辛子
香の物	ぬか漬け（胡瓜、大根、人参）
甘味	マンゴーシャーベット

銀だら西京焼  
お昼のおすすめ膳  
二、八〇〇円

Seasonal Lunch Specialty  
Grilled Sablefish with Marinated *Saikyo-Miso* "Plate"

Appetizers	Malabar Spinach and Chrysanthemum
Seasonal Dish	Stir Fried Stem Lettuce
Fresh Sashimi	Tuna topped with Grated Yam
Main Dish	Grilled Sablefish marinated with <i>Saikyo-Miso</i>
Rice	"Sado Koshihikari" Steamed Rice Root Vegetable Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Mango 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.

先付	三種の茸天ぷらと 飛鳥産あご出汁蕎麦御膳 二、八〇〇円
蕎麦	つる紫の菊花浸し つる紫、黄菊、焼湿地、蓮草 小松菜、糸賀喜
旬菜	山くらげの金平 蒟蒻、人参、煎り胡麻
天婦羅	海老、白舞茸、鮑茸 大黒本湿地、甘長唐辛子 富士卸し、レモン、塩、天出汁
蕎麦	飛鳥産あご出汁蕎麦 刻み野菜、貝割菜、みにとまと、梅干し 薬味(洗い葱、海苔、山葵) 煎り胡麻、あご出汁
食事	栗御飯 軸三つ葉
香の物	ぬか漬け(胡瓜、大根、人参)
甘味	マンゴーシャーベット

## Soba Buckwheat Noodles with Dried Flying Fish and Stock Plate

Appetizers	Malabar Spinach and Chrysanthemum
Seasonal Dish	Stir Fried Stem Lettuce
Deep-fried Dish	Assorted Tempura Prawn, White <i>Maitake</i> Mushroom, <i>Awabitake</i> Mushroom <i>Shimeji</i> Mushroom and Sweet Green Chili
Noodles	<i>Soba</i> Buck Wheat Noodles
Rice	Steamed Rice with Chestnut and Pickled Vegetables
Dessert	Mango Sherbet

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	刀根柿の胡桃味噌掛け 刀根柿、京禅麩、胡瓜、ういきょう芹 胡桃、くこの実
鉢	山くらげの金平 蒟蒻、人参、煎り胡麻
鮮	お造り二種 芽物色々、紅蓼、山葵
主	松茸と山形牛のすき煮 松茸、山形牛、白菜、榎木茸 長葱、水菜、紅葉人参、白滝 焼豆腐、玉子
飯	佐渡のこしひかり
汁	のっぺい汁 里芋、牛蒡、人参、蓮根、蒟蒻 栃尾揚げ、浅葱、七味唐辛子
漬	ぬか漬け（胡瓜、大根、人参）
甘	紫芋ようかん、粉糖

贅沢膳 松茸と山形牛すき煮  
（お昼のご馳走ランチ）  
四、五〇〇円

Special Gourmet Lunch  
*Matsutake Mushroom and Yamagata Beef Sukini*

Amuse-bouche	Persimmon dressed with Sesame Miso
Seasonal Dish	Stir Fried Stem Lettuce
Fresh Sashimi	Two Kinds of Fish
Simmered Dish	<i>Matsutake</i> Mushroom and <i>Yamagata Beef Sukini</i>
Rice	“Sado Koshihikari” Steamed Rice Root Vegetable Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Sweet Potato and Red Bean Soft Jelly

¥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.

先付	南瓜豆乳豆腐 飛子、隠元、山葵、美味出汁
お椀	百合根寄せ揚げ椀 舞茸、紅葉人参、もって菊、蓮芋、鶏出汁
お造り	お造り二種 芽物色々
(松花堂) 焼物	すずき山椒焼 玉子焼、山くらげ金平、茶豆、酢取茗荷
煮物	海老真丈博多煮 里芋、蓴湯葉 ズッキーニ、木の芽
揚物	蓮根ころっけ えりんぎ茸、甘長唐辛子、レモン、胡椒塩
酢の物	秋刀魚黒酢漬け 椎茸、榎木茸、人参 切り干し大根酢漬け みにとまと、焼葱、浅葱
食事	栗御飯 軸三つ葉
香の物	ぬか漬け、胡瓜、大根、人参
甘味	マンゴーシャーベット

長月弁当  
三、五〇〇円

## Seasonal Bento Box

Appetizer	Pumpkin <i>Tofu</i>
Clear Soup	Chicken Stock with Deep-fried Lily Bulb
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Japanese Sea Perch
Simmered Dish	Prawn dumpling and Taro, <i>Tofu</i> Skin, Zucchini
Deep-fried Dish	Lotus Root Croquette, <i>Eringi</i> Mushroom and Sweet Green Chili
Vinegared Food	Pacific Saury with Black Vinegar Sauce
Rice	Steamed Rice with Chestnut and Pickled Vegetables
Dessert	Mango 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.

黒毛和牛フィレステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

先付

つる紫の菊花浸し  
つる紫、黄菊、焼湿地、蓮草  
小松菜、糸賀喜

造り

お造り二種盛り  
芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】

天婦羅

海老、白身魚  
茄子、舞茸、甘長唐辛子  
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

黒毛和牛フィレステーキ(一〇〇g)  
焼野菜添え  
えりんぎ茸、赤南蛮、青梗菜  
山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留碗

なめこ、若布、浅葱、粉山椒

香の物

晚菊漬け、燻りがっこ、人参ぬか漬け

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers Malabar Spinach and Chrysanthemum  
Fresh Sashimi Two kinds of Fish

【Second】

Deep-fried Dish Assorted Tempura  
Prawn, White Fish, Eggplant, *Maitake* Mushroom  
and Sweet Green Chili  
Salad Seasonal Vegetables

【Third】

Steak Japanese Beef Fillet 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.

前菜	お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に ・つる紫の菊花浸し つる紫、黄菊 ・南瓜豆乳豆腐 焼湿地、蓮草、小松菜、糸賀喜 ・飛子、隠元、山葵、美味出汁 百合根寄せ揚げ椀 舞茸、紅葉人参、もって菊、蓮芋 柚子、鶏出汁
造り	お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵
焼物	すずき山椒焼 玉子焼、山くらげ金平、茶豆 酢取茗荷
煮物	海老真丈博多煮 里芋、篠湯葉、ズッキーニ、木の芽
食事	栗御飯 軸三つ葉
留椀	のっぺい汁 牛蒡、人参、里芋、蓮根、蒟蒻 枳尾揚げ、浅葱、七味唐辛子
香の物	ぬか漬け（胡瓜、大根、人参）
甘味三種	紫芋ようかん、酒まんじゅう マンゴーシャーベット 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	・ Malabar Spinach and Chrysanthemum ・ Pumpkin <i>Tofu</i>
Clear Soup	Chicken Stock with Deep-fried Lily Bulb
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Grilled Dish	Japanese Sea Perch with Japanese Pepper
Simmered Dish	Prawn Dumpling, Taro, <i>Tofu</i> Skin, and Zucchini
Rice	Steamed Rice with Chestnut Root Vegetable Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Sweet Potato and Red Bean Soft Jelly Sake Bun with Sweet Red Bean Paste Mango Sherbet

Coffee or Tea

¥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、 料理長特選にぎり十貫と巻物 本日の氷菓子	美濃	先付、 留椀、 季節のにぎり十貫と巻物 本日の氷菓子	萩	先付、 留椀、 季節のにぎり七貫と巻物 本日の氷菓子	唐津	寿司
	六、 〇〇〇円		四、 〇〇〇円		二、 八〇〇円	

## Sushi

### Karatsu

Amuse-bouche

Seven Pieces of Sushi and Sushi Roll, Miso Soup  
Today's Ice Cream or Sherbet

¥2,800

### Hagi

Amuse-bouche

Ten Pieces of Sushi and Sushi Roll, Miso Soup  
Today's Ice Cream or Sherbet

¥4,000

### Mino

Amuse-bouche

Special Ten Pieces of Sushi and Sushi Roll, Miso Soup  
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	揚げ物	蒸し物	焼物	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) 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.