

水物	香の物	留 椀	食事	酢の物	焼物	造り	お 椀	前 菜	先 付	巧く羽越の味覚懐石
笹団子、柿	晩菊漬け、胡瓜、燻りがっこ	庄内麩、若布、浅葱、粉山椒	新米佐渡のこしひかりと 塩引き鮭の釜炊き御飯 軸三つ葉	やがら酒蒸し 切干し大根甘酢漬け 蛇腹胡瓜、京禅麩、浅葱 二十日大根、黒酢ゼリー	太刀魚の塩焼 栗甘露煮、かんずり酒盗、はじかみ	わらさと鮪のさらだ仕立 葉野菜、芽物色々、花穂 山葵ドレッシング	松茸、鯛、ささみ 銀杏、三つ葉、酢立	玉菫弱辛煮 甘海老たらこ和え 越の鶏柔らか煮 いわし山椒煮 銀杏葛練り寄せ 鮭の酒浸し	じゃがいもと法蓮草の辛子醤油掛け 煎り胡麻、辛子醤油	一〇、〇〇〇円

**TAKUMI**  
**Uetsu Kaiseki Course**

Appetizers	Potato and Spinach with Mustard Soy Sauce
Seasonal Dish	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simmered <i>Konjak</i></li> <li>• Simmered Sardine with Japanese Pepper</li> <li>• Sweet Shrimp with Cod Roe</li> <li>• Ginkgo with <i>Kudzu</i></li> <li>• Simmered Chicken</li> <li>• Marinated Salmon with Sake</li> </ul>
Clear Soup	<i>Matsutake</i> Mushroom, Sea Bream, Chicken Breast and Ginkgo Nut in Earthen Pot
Fresh Sashimi	Yellowtail and Tuna with Chopped Vegetables
Grilled Dish	Cutlass Fish
Seasonal Dish	Steamed Cornetfish with Sake
Rice	Cooked "New Sado Koshihikari" with Salted Salmon
	Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Rice Flour Dumpling with Bamboo Grass, Persimmon

**¥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.

前菜	・じゃがいもと法蓮草の辛子醤油掛け ・煎り胡麻、辛子醤油 ・銀杏葛練り寄せ ・いくら、山葵、ぶろっこりー、美味出汁 ・秋茄子含め煮 落花生味噌和え 蓮根、焼湿地、三度豆、くこの実
造り	わらさと鮪のさらだ仕立 葉野菜、芽物色々、花穂 山葵ドレッシング
焼物	糸より鯛幽庵焼 越の鶏柔らか煮、甘海老たらこ和え 酢取茗荷
酢の物	やがら酒蒸し 切干し大根甘酢漬け 蛇腹胡瓜、京禅麩、浅葱 二十日大根、黒酢ゼリー
食事	秋刀魚茶漬け 三つ葉、海苔、ぶぶあられ、煎り胡麻 柚子胡椒
香の物	晩菊漬け、胡瓜、燻りがっこ
甘味	紅塩ぷりん、黒蜜

六、〇〇〇円

## “SAE”

Appetizers	・ Potato and Spinach with Mustard Soy Sauce ・ Ginkgo with <i>Kudzu</i> ・ Simmered Eggplant
Fresh Sashimi	Yellowtail and Tuna with Chopped Vegetables
Grilled Dish	Golden Threadfin Bream flavored with <i>Yuzu</i>
Seasonal Dish	Steamed Cornetfish with Sake
Rice	<i>Chazuke</i> with Pacific Saury and Pickled Vegetables
Dessert	Red Salt Pudding

¥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.

黒毛和牛フィレステーキコース

一〇、〇〇〇円

前菜

- ・じゃがいもと法蓮草の辛子醤油掛け
- ・煎り胡麻、辛子醤油
- ・銀杏葛練り寄せ
- ・いくら、山葵、ぶろっこりー、美味出汁
- ・秋茄子含め煮
- ・落花生味噌和え
- 蓮根、焼湿地、三度豆、くこの実

造り

- お造り三種盛り
- 芽物色々、紅蓼、山葵

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

ステーキ

- 黒毛和牛フィレステーキ(一〇〇g)
- 焼野菜添え
- 南瓜、椎茸、ぶろっこりー
- 山葵、ぼん酢卸し

食事

新米佐渡のこしひかり

留椀

庄内麩、若布、浅葱、粉山椒

香の物

晩菫漬け、胡瓜、燻りがっこ

甘味

柚子シャーベット

Japanese Beef Fillet Steak Course

Appetizers	・ Potato and Spinach with Mustard Soy Sauce ・ Ginkgo with <i>Kudzu</i> ・ Simmered Eggplant
Fresh Sashimi	Three Kinds of Fish
Deep-fried Dish	Assorted Tempura Prawn, White Fish, Sweet Potato, <i>Eringi</i> Mushroom and Sweet Green Chili
Steak	Japanese Beef Fillet and Vegetables
Rice	“New Sado Koshihikari” Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Yuzu</i> Sherbet

¥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.

酒肴	・炙り松茸辛子浸し ほうれん草、干子、煎り胡麻 ・渡り蟹酢 黄菊、もって菊、胡瓜 京禅麩、生姜、くこの実 ・珍味盛り 合鴨葱巻き味噌、唐墨大根、揚げ銀杏
お椀	清汁仕立 雲丹真丈甘鯛包み 松茸、白木耳、青梗菜、柚子
造り	鮪、わらさ、鯛、赤貝 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵
煮物	山形牛葛煮 松茸、海老芋、厚揚げ、紅葉人参 山葵、隠元
預け鉢	真子かれい塩焼 ぼん酢卸し、酢立、はじめ
食事	鮭親子御飯 鮭、いくら、もみ海苔、青菜 振り柚子、べっこう餡掛け
留椀	庄内麩、若布、浅葱、粉山椒
香の物	晚菊漬け、胡瓜、燻りがっこ
水物	柿、豊水、赤肉メロン

極  
松茸、山形牛などを使った贅沢な懐石  
一三、〇〇〇円

## KIWAMI

Appetizers	• Broiled <i>Matsutake</i> Mushroom with Mustard Soy Sauce • Vinegared Blue Crab • Three Kinds of Culinary Delicacies Duck Rolled with Green Onion Daikon Radish with Salt-dried Mullet Roe Deep-fried Ginkgo
Clear Soup	Sea Urchin Dumpling with Tilefish
Fresh Sashimi	Tuna, Yellowtail, Sea Bream and Ark Shell.
Simmered Dish	<i>Yamagata</i> Beef with <i>Kudzu</i>
Grilled Dish	Marbled Sole
Rice	Steamed Rice with Salmon and Salmon Roe
	Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Persimmon, Pear and Melon

¥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.

当クラブでは、新型コロナウイルス感染症防止について様々な対策を実施しておりますが、しゃぶしゃぶは鍋、他機材等を皆様でお使い頂く場合がございます。予めご了承ください  
尚、お一人用鍋のご用意はございません

水物	メロン	肉	国産赤身肉 又は 特選霜降り黒毛和牛	煮物	蓮根饅頭 鶏そぼろ、えりんぎ茸、青梗菜、山葵 べっこうあん掛け	造り	お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵	前菜	・じゃがいもと法蓮草の辛子醤油掛け ・銀杏葛練り寄せ ・秋茄子含め煮	しゃぶしゃぶ	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
食事	稲庭うどん又は雑炊	野菜	白菜、打ち葱、椎茸、水菜、榎木茸 黄韭、紅葉人参、若布、豆腐、葛切り									
香の物	晚菊漬け、胡瓜、燻りがっこ											

### Shabu-shabu Course

Appetizers	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potato and Spinach with Mustard Soy Sauce</li> <li>• Ginkgo with <i>Kudzu</i></li> <li>• Simmered Eggplant</li> </ul>
Fresh Sashimi	Three Kinds of Fish
Simmered Dish	Lotus Root Dumpling, Minced Chicken, <i>Eringi</i> Mushroom and Bok Choy
Shabu-shabu	Choice of Japanese Beef or Premium Japanese Beef Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	<i>Inaniva</i> Udon-noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Melon

<b>Japanese Beef Course</b>	<b>¥8,500</b>
<b>Premium Japanese Beef Course</b>	<b>¥12,500</b>
<b>Beef Tasting Special Course*</b>	<b>¥10,000</b>

\*Tasting of Two Kinds of Japanese Beef.

The club is continuing to implement various new coronavirus prevention measures, but there are times when Shabu Shabu pot and other equipment are shared. Please note there are no individual use pots available.

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	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 留椀(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 留菰(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	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

《先付》 じゃがいもと法蓮草の辛子醤油掛け 銀杏葛練り寄せ 秋茄子含め煮落花生味噌和え 季節の前菜盛り合わせ	《お椀》 萩真丈椀 雲丹真丈甘鯛包み 松茸土瓶蒸し	《焼物》 糸より鯛幽庵焼 太刀魚の塩焼 真子かれい塩焼 焼松茸 黒毛和牛フィレステーキ (100g)	《煮物》 季節の野菜炊き合わせ 蓮根饅頭 山形牛葛煮	一、〇〇〇円 一、〇〇〇円 一、三〇〇円 二、〇〇〇円	一、五〇〇円 一、八〇〇円 三、五〇〇円	二、〇〇〇円 二、〇〇〇円 三、〇〇〇円 三、〇〇〇円 六、〇〇〇円	一、五〇〇円 一、五〇〇円 三、〇〇〇円
--	------------------------------------	---	-------------------------------------	--------------------------------------	----------------------------	--	----------------------------

《揚物》 季節の野菜天ぷら 太刀魚香り揚げ 松茸と車海老天ぷら	《酔の物》 柿霰酢和え やがら酒蒸し黒酢ゼリー掛け	《食事》 御飯セット (留椀、香の物) 蕎麦 秋刀魚茶漬け 塩引き鮭釜き御飯	《甘味》 洋梨わいん煮 紅塩ぷりん 蕎麦汁粉	一、五〇〇円 一、八〇〇円 三、〇〇〇円	一、五〇〇円 一、八〇〇円 一、五〇〇円	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

Potato and Spinach with Mustard Soy Sauce	1,000
Ginkgo with <i>Kudzu</i>	1,000
Simmered Eggplant	1,300
Assorted Seasonal Appetizers	2,000

### Clear Soup

Chicken Stock with White Fish Dumpling	1,500
Sea Urchin Dumpling with Tilefish	1,800
<i>Matsutake</i> Mushroom in Earthen Pot	3,500

### Grilled Dishes

Golden Threadfin Bream flavored with <i>Yuzu</i>	2,000
Cutlass Fish	2,000
Marbled Sole	3,000
<i>Matsutake</i> Mushroom	3,500
Beef Fillet Steak (100g)	6,000

### Simmered Dishes

Seasonal Vegetables	1,500
Lotus Root Dumpling	1,500
<i>Yamagata</i> Beef with <i>Kudzu</i>	3,000

### Deep-fried Delicacy

Seasonal Vegetable Tempura	1,500
Cutlass Fish, Sweet Potato, Red Pepper and Sweet Green Chili	1,800
<i>Matsutake</i> Mushroom and Prawn	3,000

### Vinegared Dishes

Persimmon with Grated Radish and Vinegar Sauce	1,500
Steamed Cornetfish with Sake	1,800

### Rice and Noodles

Steamed Rice, Miso Soup and Pickled Vegetables	1,000
Soba Buckwheat Noodles	1,500
<i>Chazuke</i> with Pacific Saury	1,500
Cooked Rice with Salted Salmon	3,000

### Dessert

Poached Pear in Red Wine	700
Red Salt Pudding	700
Soba Buckwheat Dumpling in Sweet Red Bean Soup	700