

先付	じゃがいもと法蓮草の辛子醤油掛け 煎り胡麻、辛子醤油
旬菜	手造り豆腐、山形のだし 秋茄子含め煮
煮物	芋煮
主菜	お選びください ・牛時雨煮 ・本日の魚料理 十五〇〇円 ・海老と季節野菜の天婦羅 十五〇〇円 ・旬のお造り三点盛り 十五〇〇円 ※一、〇〇〇円で一品追加承ります
食事	お選びください ・新米佐渡のこしひかり ・きのこ御飯 ・はらこ飯 十五〇〇円
留椀	庄内麩、若布、浅葱、粉山椒
香の物	胡瓜、人参、燻りがっこ
甘味	柚子シャーベット
<b>お昼ご飯膳</b> 主菜と食事をお選びいただけます 二、三〇〇円〜	

### Special Lunch Set

Appetizers	Potato and Spinach with Mustard Soy Sauce
Seasonal Dish	Homemade <i>Tofu</i> with <i>Yamagata</i> Soup Stock
Simmered Dish	Simmered Eggplant Beef, Taro, Konjak, Burdock, Carrot, <i>Shiitake</i> Mushroom,
Main Dish	Deep-Fried <i>Tofu</i> Choice of ・ Simmered Beef with Ginger ・ Today's Fish +¥500 ・ Shrimp and Vegetable Tempura +¥500 ・ Three Kinds of Seasonal Fresh Sashimi +¥500 ※For each additional main +¥1,000
Rice	Choice of ・ "New <i>Sado Koshihikari</i> " Steamed Rice ・ Steamed Rice with Mushrooms ・ Salmon and Salmon Roe Rice Bowl +¥500 and Miso Soup, 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.

甘味	香の物	食事	蕎麦	天婦羅	旬菜	先付	そば御膳
柚子シャーベット	胡瓜、人参、燻りがっこ	きのこ御飯 榎木茸、椎茸、湿地茸、油揚げ、軸三つ葉	・盛り蕎麦 ・越の鶏炙りと長ねぎのつけ汁蕎麦 お選びください	追加承ります 海老と季節野菜の天婦羅	手造り豆腐 山形のだし 牛時雨煮 生姜、浅葱 秋茄子含め煮 三度豆、糸賀喜	じゃがいもと法蓮草の辛子醤油掛け 煎り胡麻、辛子醤油	二、三〇〇円
			十五〇〇円	十五〇〇円			

### Soba Noodle Plate

Appetizers	Potato and Spinach with Mustard Soy Sauce
Seasonal Dish	Homemade <i>Tofu</i> with <i>Yamagata</i> Soup Stock Simmered Beef with Ginger Simmered Eggplant
Deep-fried Dish	Additional order Shrimp and Vegetable Tempura +¥500
Noodles	Choice of ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles with Broiled <i>Koshino</i> Chicken and Leek +¥500
Rice	Steamed Rice with Mushrooms 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.

先付	旬菜	煮物	主菜	食事	留椀	香の物	甘味
じゃがいもと法蓮草の辛子醤油掛け 煎り胡麻、辛子醤油	手造り豆腐、山形のだし 秋茄子含め煮	芋煮	本日の魚料理	新米佐渡のこしひかり	庄内麩、若布、浅葱、粉山椒	胡瓜、人参、燻りがっこ	柚子シャーベット

おすすめ魚料理膳  
※お昼ご飯膳からの抜粋になります

二、八〇〇円

## Recommended Lunch Today's Fish Plate

Appetizers	Potato and Spinach with Mustard Soy Sauce
Seasonal Dish	Homemade <i>Tofu</i> with <i>Yamagata</i> Soup Stock Simmered Eggplant
Simmered Dish	Beef, Taro, Konjak, Burdock, Carrot, <i>Shiitake</i> Mushroom, Deep-Fried <i>Tofu</i>
Main Dish	Today's Fish
Rice	“New <i>Sado Koshihikari</i> ” Steamed Rice and Miso Soup, 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.

付	鯛と茸の小鍋 （お昼のご馳走ランチ） 四、五〇〇円
鉢	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
鮮	牛時雨煮 生姜、浅葱
主	お造り二種 芽物色々、紅蓼、山葵
飯	鯛と茸の小鍋 鯛、平茸、椎茸、花びら茸 厚揚げ、白菜、長葱、水菜、紅葉人参 七味唐辛子
漬	新米佐渡のこしひかり 胡瓜、人参、燻りがっこ
甘	洋梨わいん煮

### Special Gourmet Lunch Pot Dish with Sea Bream and Mushrooms

Amuse-bouche	Simmered Eggplant
Seasonal Dish	Simmered Beef with Ginger
Fresh Sashimi	Two Kinds of Fish
Simmered Dish	Pot Dish with Sea Bream and Mushrooms
Rice	“New <i>Sado Koshihikari</i> ” Steamed Rice and Pickled Vegetables
Dessert	Poached Pear in Red Wine

¥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	香の物	食事	酢の物	揚げ物	煮物	焼物 (松花堂)	お造り	お椀	先付	神無月弁当 三、五〇〇円
柚子シャーベット	胡瓜、人参、燻りがっこ	きのこ御飯 榎木茸、椎茸、湿地茸、油揚げ、軸三つ葉	柿霰酢和え 京禅麩、蛇腹胡瓜、カリフラワー甘酢漬け 水前寺海苔、ラディッシュ、浅葱	太刀魚香り揚げ 丸十、赤南蛮、青唐 浅葱、紅葉卸し、煎り出汁	芋煮 牛肉、里芋、蒟蒻、笹搔牛蒡 人参、椎茸、厚揚げ、長葱、七味唐辛子	かます照焼 玉子焼、牛時雨煮、栗甘露煮、酢取茗荷	お造り二種、芽物色々	萩真丈 白木耳、芽葱、紅葉人参、柚子、鶏出汁	銀杏葛練り寄せ いくら、山葵、ぶろっこりー、美味出汁	

### Seasonal Bento Box

Appetizer	Ginkgo with <i>Kudzu</i>
Clear Soup	Chicken Stock with White Fish Dumpling
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Barracuda with <i>Teriyaki</i>
Simmered Dish	Beef, Taro, Konjak, Burdock, Carrot, <i>Shiitake</i> Mushroom, Deep-Fried <i>Tofu</i>
Deep-fried Dish	Cutlass Fish, Sweet Potato, Red Pepper and Sweet Green Chili
Vinegared Dish	Persimmon with Grated Radish and Vinegar Sauce
Rice	Steamed Rice with Mushrooms 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.

黒毛和牛フィレステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

先付

じゃがいもと法蓮草の辛子醤油掛け  
煎り胡麻、辛子醤油

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  
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

晚菊漬け、胡瓜、燻りがっこ

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers Potato and Spinach with Mustard Soy Sauce  
Fresh Sashimi 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 Fillet and Vegetables

Rice “New *Sado Koshibikari*” 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 ・じゃがいもと法蓮草の辛子醤油掛け ・煎り胡麻、辛子醤油 ・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
お椀	菘真丈 白木耳、芽葱、紅葉人参、柚子、鶏出汁
造り	お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵
焼物	かます照焼 玉子焼、牛時雨煮、栗甘露煮、酢取茗荷
煮物	芋煮 牛肉、里芋、蒟蒻、笹搔牛蒡 人参、椎茸、厚揚げ、長葱、七味唐辛子
食事	きのこ御飯 榎木茸、椎茸、湿地茸、油揚げ、軸三つ葉
留椀	庄内麩、若布 浅葱、粉山椒
香の物	胡瓜、人参、燻りがっこ
甘味三種	洋梨わいん煮、紅塩プリン 柚子シャーベット 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potato and Spinach with Mustard Soy Sauce</li> <li>• Simmered Eggplant</li> </ul>
Clear Soup	Chicken Stock with White Fish Dumpling
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Grilled Dish	Barracuda with <i>Teriyaki</i>
Simmered Dish	Beef, Taro, Konjak, Burdock, Carrot, <i>Shiitake</i> Mushroom, Deep-Fried <i>Tofu</i>
Rice	Steamed Rice with Mushrooms Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Poached Pear in Red Wine Red Salt Pudding <i>Yuzu</i> 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.

留椀、 先付、 料理長特選にぎり十貫と巻物	美濃	留椀、 先付、 季節のにぎり十貫と巻物	萩	留椀、 先付、 季節のにぎり七貫と巻物	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 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	“ <i>Sado Koshibikari</i> ” 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	昼

### Gluten-free Menu Lunch

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetable
Salad	Vegetable Salad
Steamed Dish	Steamed Vegetables
Grilled Dish	Today's Fish
Rice	“Sado Koshibikari” 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.