

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

蓬豆乳葛寄せ

二十日大根、花野菜酢漬け、山葵、割醤油

造り

鮪山掛け

芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】

焼物

かます露味噌焼

玉子焼、牛時雨煮、山葵漬け、酢取茗荷

煮物

信田巻き

すだれ麩、南瓜、ぶろっこりー、木の芽

食事

竹の子御飯

薄揚げ、木の芽

留椀

とろろ昆布、豆腐

浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、人参、沢庵

甘味三種

ちーず汁粉、蕨茶中

オレンジシャーベット

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 Jellied *Kuzu* with Mugwort Soy Milk
Fresh Sashimi Tuna with grated Japanese Yam

【Second】

Grilled Dish Barracuda with Butterbur and *Miso*
Simmered Dish Rolled Vegetables with dried Wheat Gluten Sheet
Rice Steamed Rice with Bamboo Shoots
 Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup with Cheese
 Bracken Jelly filled with Sweet Red Beans
 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.

<p>甘味</p> <p>お選びください ・オレンジシャーベット ・季節のフルーツ 十五〇〇円</p>	<p>食事</p> <p>お選びください ・石川県産こしひかり ・能登井 十五〇〇円 (ぶり、ぼたん海老、いくら 青利烏賊、玉子焼、海苔、大葉 煎り胡麻、がり、紅蓼、山葵) 留椀、香の物</p>	<p>主菜</p> <p>お選びください ・豆腐かつ煮 ・本日の魚料理 ・天ぷら(めぐち 海老 野菜) ・旬のお造り三点盛り</p> <p>十五〇〇円 十五〇〇円 十五〇〇円</p>	<p>蒸し物</p> <p>ずわい蟹茶碗蒸し ずわい蟹、椎茸、百合根 三つ葉、柚子、銀あん掛け</p>	<p>造り</p> <p>鮪山掛け 芽物色々</p>	<p>旬菜</p> <p>芽ひじき田舎煮 芽ひじき、人参、椎茸、油揚げ、浅葱</p>	<p>先付</p> <p>蓬豆乳葛寄せ 二十日大根、花野菜酢漬け 山葵 割醤油</p>	<p>お昼ご飯膳</p> <p>主菜と食事をお選びいただけます 二、三〇〇円〜</p>
---	---	---	---	--------------------------------	--	---	---

Special Lunch Set

<p>Appetizers</p> <p>Seasonal Dish</p> <p>Fresh Sashimi</p> <p>Steamed Dish</p> <p>Main Dish</p>	<p>Jellied <i>Kuzu</i> with Mugwort Soy Milk</p> <p>Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed</p> <p>Tuna with Grated Yam</p> <p>Steamed Egg Custard with Snow Crab</p> <p>Choice of</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deep-fried <i>Tofu</i> and Minced Pork with Egg • Today's Fish +¥500 • Flathead Fish, Glass Shrimp and Mix Vegetable <i>Tempura</i> +¥500 • Three Kinds of Seasonal Fresh Sashimi +¥500 <p>※For each additional main +¥1,000</p>
<p>Rice</p>	<p>Choice of</p> <ul style="list-style-type: none"> • “<i>Koshibikari</i>” Steamed Rice from <i>Ishikawa</i> • Yellowtail, Spot Prawn, Salmon Roe and Squid Rice Bowl +¥500 and Miso Soup, Pickled Vegetables
<p>Dessert</p>	<p>Choice of</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orange Sherbet • Seasonal Fruits +¥500

¥2,300〜

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかり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 “*Koshibikari*” rice from *Ishikawa*.
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.

そば御膳	二、三〇〇円
先付	蓬豆乳葛寄せ 二十日大根、花野菜酢漬け、山葵、割醤油
旬菜	芽ひじき田舎煮 芽ひじき、人参、椎茸、油揚げ、浅葱
造り	鮪山掛け、芽物色々
蒸し物	ずわい蟹茶碗蒸し ずわい蟹、椎茸、百合根 三つ葉、柚子、銀あん掛け
天婦羅	追加承ります 十五〇〇円 めごち、海老、南瓜、路の臺、青唐 富士卸し、レモン、塩、天出汁
蕎麦	お選びください ・盛り蕎麦 薬味（刻み葱、海苔、山葵） 煎り胡麻、蕎麦出汁 ・肉汁蕎麦（つけ蕎麦） 十五〇〇円 豚ばら肉、笹打ち葱、七味唐辛子 竹の子御飯、薄揚げ、木の芽
食事	胡瓜、沢庵、人参
香の物	お選びください
甘味	・オレンジシャーベット ・季節のフルーツ 十五〇〇円

Soba Noodle Plate

Appetizers	Jellied <i>Kuzu</i> with Mugwort Soy Milk
Seasonal Dish	Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed
Fresh Sashimi	Tuna with Grated Yam
Steamed Dish	Steamed Egg Custard with Snow Crab
Deep-fried Dish	Additional order Flathead Fish, Glass Shrimp and Mix Vegetable <i>Tempura</i> +¥500
Noodles	Choice of ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles with Pork Rib Dipping Sauce +¥500
Rice	Steamed Rice with Bamboo Shoots and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Orange Sherbet ・ Seasonal Fruits +¥500

¥2,300～

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかり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 *Ishikawa*.
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	蓬豆乳葛寄せ 二十日大根、花野菜酢漬け 山葵、割醤油
旬菜	芽ひじき田舎煮 芽ひじき、人参、椎茸、油揚げ、浅葱
造り	鮪山掛け 芽物色々
蒸し物	ずわい蟹茶碗蒸し ずわい蟹、椎茸、百合根 三つ葉、柚子、銀あん掛け
主菜	本日の魚料理
食事	石川県産こしひかり
留椀	とろろ昆布、豆腐、浅葱 粉山椒
香の物	胡瓜、沢庵、人参
甘味	お選びください ・オレンジシャーベット ・季節のフルーツ 十五〇〇円

おすすめ魚料理膳
二、八〇〇円

Recommended Lunch Today's Fish Plate

Appetizers	Jellied <i>Kuzu</i> with Mugwort Soy Milk
Seasonal Dish	Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed
Fresh Sashimi	Tuna with Grated Yam
Steamed Dish	Steamed Egg Custard with Snow Crab
Main Dish	Today's Fish
Rice	" <i>Koshibikari</i> " Steamed Rice from <i>Ishikawa</i> and Miso Soup, Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • Orange Sherbet • Seasonal Fruits +¥500

¥2,800

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかり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 "*Koshibikari*" rice from *Ishikawa*.
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	菜の花辛子浸し 菜の花、青菜 いくら、辛子醤油、糸賀喜	如月弁当 三、五〇〇円
お椀	おこげ 聖護院大根、しめじ、梅麩 芹、生姜、鶏出汁	
お造り	お造り二種、芽物色々	
(松花堂) 焼物	かます路味噌焼 玉子焼、牛時雨煮、山葵漬け、酢取茗荷	
煮物	信田巻き すだれ麩、南瓜 ぶろっこりー、木の芽	
揚物	烏賊とじゃが芋のパン粉揚げ 青唐、赤南蛮、レモン、胡椒塩	
酢の物	白魚酒塩炊き 蛇腹胡瓜、京禅麩、若布、みにとまと、生姜 土佐酢ゼリー掛け	
食事	竹の子御飯、薄揚げ、木の芽 胡瓜、沢庵、人参	
香の物	お選びください ・オレンジシャーベット ・季節のフルーツ 十五〇〇円	
甘味		

Seasonal Bento Box

Appetizer	Boiled Rape Flower with Japanese Mustard Soy Sauce
Clear Soup	Chicken Stock with deep-fried Rice, Daikon Radish, <i>Shimeji</i> Mushroom, Wheat Gluten and Japanese Parsley
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Barracuda with Butterbur and <i>Miso</i>
Simmered Dish	Rolled Vegetables with dried Wheat Gluten Sheet
Deep-fried Dish	Squid and Potato
Dish with Vinegar	Simmered Whitebait with <i>Sake</i> , Cucumber, Wheat Gluten Seaweed, Cherry Tomato with <i>Tosa</i> Vinegar Sauce
Rice	Steamed Rice with Bamboo Shoots and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • Orange Sherbet • Seasonal Fruits +¥500

¥3,500

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかり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 "Koshibikari" rice from Ishikawa.

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

蓬豆乳葛寄せ

二十日大根、花野菜酢漬け

山葵、割醤油

造り

お造り二種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】

天婦羅

めぐち、海老

南瓜、露の羹、青唐、富士卸し

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

五郎島金時芋、えりんぎ茸

ぶろっこりー、山葵、ぼん酢卸し

食事

石川県産こしひかり

留椀

とろろ昆布、豆腐、浅葱 粉山椒

香の物

胡瓜、人参、沢庵、昆布

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers
Fresh Sashimi

Jellied *Kuzu* with Mugwort Soy Milk
Two kinds of Fish

【Second】

Deep-fried Dish

Assorted *Tempura*

Flathead Fish, Shrimp and Mix Vegetable *Tempura*

Salad

Seasonal Vegetables

【Third】

Steak

Japanese Beef Fillet and Vegetables

Rice

“*Koshibikari*” Steamed Rice from *Ishikawa*
Miso Soup and Pickled Vegetables

¥8,000

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかり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 “*Koshibikari*” rice from *Ishikawa*.

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	主菜	煮物	焼物	造り	前菜
黒糖饅頭	きつねうどん 油揚げ、笹打ち葱、七味唐辛子	ずわい蟹	信田巻き すだれ麩、南瓜 ぶろっこりー、木の芽	糸より鯛うぐいす焼 たらの芽白扇揚げ、酢取茗荷	お造り三点盛り 芽物色々	前菜 ・蓬豆乳葛寄せ 二十日大根、花野菜酢漬け、山葵、割醤油 ・菜の花辛子浸し 菜の花、青菜、いくら、辛子醤油、糸賀喜 ・飯蛸湯葉白掛け 飯蛸旨煮、蕪、京禅麩、蒟蒻 芽きやべつ、白和え

10,000円

GINMI

Appetizers	• Jellied <i>Kuzū</i> with Mugwort Soy Milk • Boiled Rape Flower with Japanese Mustard Soy Sauce • Webfoot Octopus dressed with Soy-milk Skin
Fresh Sashimi	Three Kinds of Fresh Sashimi
Grilled Dish	Golden Threadfin Bream with Green Peas Sauce
Simmered Dish	Rolled Vegetables with dried Wheat Gluten Sheet
Main Dish	Snow Crab
Noodles	<i>Udon</i> with Deep-fried <i>Tofu</i>
Dessert	Steamed Brown Sugar Bun with Sweet Red Bean Paste

¥10,000

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.

※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	お好みのお食前酒またはソフトドリンクとご一緒に 五、〇〇〇円
・蓬豆乳葛寄せ 二十日大根、花野菜酢漬け、山葵、割醤油	
・ずわい蟹湯葉白掛け ずわい蟹、蕪、京禅麩、蒟蒻 芽きやべつ	
おこげ 聖護院大根、しめじ、梅麩、芹 生姜 鶏出汁	
造り お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵	
焼物 かます露味噌焼 玉子焼、牛時雨煮、山葵漬け、酢取茗荷	
煮物 信田巻き、すだれ麩、南瓜 ぶろっこりー、木の芽	
食事 竹の子御飯 薄揚げ、木の芽	
留椀 とろろ昆布、豆腐 浅葱、粉山椒	
香の物 胡瓜、人参、沢庵	
甘味三種 ちーず汁粉、蕨茶巾 オレンジシャーベット コーヒー又は紅茶	

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers	<ul style="list-style-type: none"> • Jellied <i>Kuzu</i> with Mugwort Soy Milk • Snow Crab dressed with Soy-milk Skin
Clear Soup	Chicken Stock with deep-fried Rice, Daikon Radish, <i>Shimeji</i> Mushroom, Wheat Gluten and Japanese Parsley
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Grilled Dish	Barracuda with Butterbur and <i>Miso</i>
Simmered Dish	Rolled Vegetables with dried Wheat Gluten Sheet
Rice	Steamed Rice with Bamboo Shoots Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup with Cheese Bracken Jelly filled with Sweet Red Beans Orange 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 本日の氷菓子	美濃	留椀、 先付、 季節のにぎり十貫と巻物 本日の氷菓子	萩	留椀、 先付、 季節のにぎり七貫と巻物 本日の氷菓子	唐津	寿司
	木 〇〇〇用 ↓ 三、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 → ¥3,000

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

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.