日本料理ダイニング　夜宴　弥生　2021年3月1日～3月31日
Dinner Menu for March 2021 (from March 1 until March 31)

ARK HILLS CLUB

土曜日限定
しゃぶしゃぶ食べ比べ　夜

八、〇〇〇円（税・サ込）

前菜
・根三つ葉煎り黄身和え
　青菜、榎木茸、煎り黄身
・白あすぱら寒天寄せ
　二十日大根、隠元、割醤油、粒辛子
・蛍烏賊黄身酢掛け
　守口大根酢漬け、京禅麩、蛇腹胡瓜
　みにとまと

造り
お造り二種盛り
　芽物色々、紅蓼、山葵

肉
国産牛赤身肉
黒毛和牛霜降り肉
　しゃぶしゃぶ食べ比べ

野菜
白菜、打ち葱、椎茸、水菜、榎木茸
　黄韮、桜人参、若布、豆腐、葛切り

食事
稲庭うどん
　又は
雑炊

香の物　せろり醤油漬け、胡瓜、人参、昆布

甘味　桜アイスクリーム

当クラブでは、新型コロナウィルス感染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

Saturdays Special Dinner
Japanese Beef "Shabu-shabu" Comparing the Tastes

Appetizers	・Boiled Japanese Parsley with Egg Yolk ・Jellied Agar with White Asparagus ・Boiled Firefly Squid and Vegetables dressed with Yolk Vinegar
Fresh Sashimi	Two kinds of Fish
Shabu-shabu	Japanese Beef Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	*Inaniwa* Udon-noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Cherry Blossom Ice Cream

¥8,000

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ことがございます
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

Japanese Dining serve "*Koshihikari*" rice from *Sado, Niigata.*
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
The price above includes consumption tax and 10% service charge.

日本料理ダイニング　夜宴　弥生　2021年3月1日～3月31日
Dinner Menu for March 2021 (from March 1 until March 31)

ARK HILLS CLUB

冴

六、〇〇〇円

前菜
・根三つ葉煎り黄身和え
青菜、榎木茸、煎り黄身
・白あすぱら寒天寄せ
二十日大根、隠元、割醤油、粒辛子
・蛍烏賊黄身酢掛け
守口大根酢漬け、京禅麩、蛇腹胡瓜
みにとまと

造り
初鰹と真鯛のさらだ仕立
彩野菜、芽物色々
塩、胡椒、山葵どれっしんぐ

焼物
かます唐墨焼
じゃこ天、酢取茗荷

酢の物
ぼうぜの黒酢漬け
新玉葱甘酢、蛇腹胡瓜、酢取茗荷
浅葱、くこの実

食事
浅利有馬煮茶漬け
三つ葉、海苔、ぶぶあられ
煎り胡麻、山葵

香の物
せろり醤油漬け、胡瓜、人参、昆布

甘味
桜もち

"SAE"

Appetizers	・Boiled Japanese Parsley with Egg Yolk ・Jellied Agar with White Asparagus ・Boiled Firefly Squid and Vegetables dressed with Yolk Vinegar
Fresh Sashimi	Bonito and Sea Bream with Vegetables
Grilled Dish	Barracuda with dried Mullet Roe
Dish with Vinegar	Japanese Butterfish and Vegetables with Black Vinegar
Rice	*Chazuke* with Simmered *Asari* Clam and Pickled Vegetables
Dessert	*Sakura-mochi* Rice Cake

¥6,000

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡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ことがございます
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.

ARK HILLS CLUB

黒毛和牛フィレステーキコース

一〇、〇〇〇円

前菜　・根三つ葉煎り黄身和え
　　青菜、榎木茸、煎り黄身
・白あすぱら寒天寄せ
　二十日大根、隠元、割醤油、粒辛子
・蛍烏賊黄身酢掛け
　守口大根酢漬け、京禅麩、蛇腹胡瓜
　みにとまと

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
　南瓜、椎茸、蕗の薹
　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
　竹の子、蓮根、アスパラ
　山葵、ぽん酢卸し

食事　新潟県佐渡産こしひかり

留椀　布海苔、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物　せろり醤油漬け、胡瓜、人参、昆布

甘味　お選びください
・桜アイスクリーム
・季節のフルーツ　＋五〇〇円

Japanese Beef Fillet Steak Course

Appetizers	・Boiled Japanese Parsley with Egg Yolk ・Jellied Agar with White Asparagus ・Boiled Firefly Squid and Vegetables dressed with Yolk Vinegar
Fresh Sashimi	Three Kinds of Fish
Deep-fried Dish	Assorted Tempura Flathead Fish, Shrimp, White Fish and Mix Vegetable *Tempura*
Steak	Japanese Beef Fillet and Vegetables
Rice	"*Koshihikari*" Steamed Rice from *Sado, Niigata* Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Cherry Blossom Ice Cream Seasonal Fruits +¥500

¥10,000

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡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ことがございます
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.

日本料理ダイニング　夜宴　弥生　2021年3月1日～3月31日
Dinner Menu for March 2021 (from March 1 until March 31)

ARK HILLS CLUB

巧　瀬戸内の春

一〇、〇〇〇円

先付　根三つ葉煎り黄身和え
　青菜、榎木茸、煎り黄身

前菜　蛍烏賊黄身酢掛け　白あすぱら寒天寄せ
　たらの芽天ぷら　じゃこ天
　子持ち昆布　天豆塩茹で

造り　初鰹と真鯛のさらだ仕立
　彩野菜、芽物色々
　塩、胡椒、山葵どれっしんぐ

焼物　鰆柚子味噌焼
　源氏蒲鉾山葵和え
　はじかみ

煮物　新じゃが芋含め煮
　焼目篠湯葉、南瓜田舎煮
　桜麸、蕗、木の芽

酢の物　ぼうぜの黒酢漬け
　新玉葱甘酢、蛇腹胡瓜、酢取茗荷
　浅葱、くこの実

食事　穴子釜炊き御飯
　笹掻牛蒡、針生姜、木の芽

留椀　布海苔、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物　せろり醤油漬け、胡瓜、人参、昆布

甘味　笹団子

TAKUMI

Appetizers	Boiled Japanese Parsley with Egg Yolk
Seasonal Dish	・Boiled Firefly Squid and Vegetables Dressed with Yolk Vinegar ・Jellied Agar with White Asparagus ・Deep-fried Aralia Sprout ・Deep-fried Dried Young Sardines ・Herring Roe On Kelp ・Salt-Boiled Fava Bean
Fresh Sashimi	Bonito and Sea Bream with Vegetables
Grilled Dish	Spanish Mackerel with *Yuzu- Miso*
Simmered Dish	Deep-fried Potato, Grilled Bean Curd Skin, Pumpkin, Wheat Gluten and Butterbur
Dish with Vinegar	Japanese Butterfish and Vegetables with Black Vinegar
Rice	Cooked Rice with Conger Eel Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	*Sasa* Dumpling

¥10,000

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡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ことがございます
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.

日本料理ダイニング　夜宴　弥生　2021年3月1日～3月31日
Dinner Menu for March 2021 (from March 1 until March 31)

ARK HILLS CLUB

しゃぶしゃぶ

赤身肉　国産牛　八、五〇〇円
霜降り肉　特選　一二、五〇〇円
食べ比べ　一〇、〇〇〇円

前菜
・根三つ葉煎り黄身和え
・白あすぱら寒天寄せ
・蛍烏賊黄身酢掛け

造り
お造り三種盛り
芽物色々、紅蓼、山葵

煮物
新じゃが芋含め煮
焼目篠湯葉、南瓜田舎煮
桜麩、蕗、木の芽

肉
国産赤身肉
又は
特選霜降り黒毛和牛

野菜
白菜、打ち葱、椎茸、水菜、榎木茸
黄韮、桜人参、若布、豆腐、葛切り

食事
稲庭うどん 又は 雑炊

香の物
せろり醤油漬け、胡瓜、人参、昆布

水物
メロン

当クラブでは、新型コロナウィルス感染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

Shabu-shabu Course

Appetizers	・Boiled Japanese Parsley with Egg Yolk
	・Jellied Agar with White Asparagus
	・Boiled Firefly Squid and Vegetables dressed with Yolk Vinegar
Fresh Sashimi	Three Kinds of Fish
Simmered Dish	Deep-fried Potato, Grilled Bean Curd Skin, Pumpkin, Wheat Gluten and Butterbur
Shabu-shabu	Choice of Japanese Beef or Premium Japanese Beef Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	*Inaniwa Udon*-noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Melon

Japanese Beef Course **¥8,500**
Premium Japanese Beef Course **¥12,500**
Beef Tasting Special Course* **¥10,000**
*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ことがございます
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.

日本料理ダイニング　夜宴　弥生　2021年3月1日～3月31日
Dinner Menu for March 2021 (from March 1 until March 31)

ARK HILLS CLUB

一品料理

《先付》
根三つ葉煎り黄身和え　一、〇〇〇円
白あすぱら寒天寄せ　一、二〇〇円
蛍烏賊黄身酢掛け　一、五〇〇円
季節の前菜盛り合わせ　二、〇〇〇円

《お椀》
白魚酒煮椀　一、五〇〇円
桜鯛真丈椀　二、〇〇〇円

《焼物》
かます唐墨焼　二、五〇〇円
鰆柚子味噌焼　二、八〇〇円
黒毛和牛フィレステーキ（一〇〇ｇ）　六、〇〇〇円

《煮物》
季節の野菜炊き合わせ　一、五〇〇円
新じゃが芋含め煮　一、七〇〇円
桜鯛みぞれ鍋　三、三〇〇円

《揚物》
季節の野菜天ぷら　一、五〇〇円
桜鯛おかき揚げ　一、七〇〇円

《酢の物》
蛤みぞれ和え　一、七〇〇円
ぼうぜ黒酢漬け　二、〇〇〇円

《食事》
御飯セット（留椀、香の物）　一、〇〇〇円
蕎麦　一、五〇〇円
浅利有馬煮茶漬け　一、五〇〇円
穴子釜炊き御飯　三、五〇〇円

《甘味》
南瓜白玉汁粉　七〇〇円
桜もち　七〇〇円
笹団子　七〇〇円

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡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ことがございます
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

ARK HILLS CLUB

A la Carte

Appetizers	
Boiled Japanese Parsley with Egg Yolk	1,000
Jellied Agar with White Asparagus	1,200
Boiled Firefly Squid and Vegetables dressed with Yolk Vinegar	1,500
Assorted Seasonal Appetizers	2,000
Clear Soup	
Dried Young Sardine Stock with Simmered Whitebait and Vegetables	1,500
Sea Bream Dumpling	2,000
Grilled Dishes	
Barracuda with dried Mullet Roe	2,500
Spanish Mackerel with *Yuzu- Miso*	2,800
Beef Fillet Steak (100g)	6,000
Simmered Dishes	
Seasonal Vegetables	1,500
Deep-fried Potato	1,700
Sakura Sea Bream with Grated Radish in Hot-pot	3,300
Deep-fried Delicacy	
Seasonal Vegetable Tempura	1,500
Sea Bream with Rice Cracker	1,700
Dish with Vinegar	
Orient Clam with *Sake*, Seaweed and Vegetables with Vinegar	1,700
Japanese Butterfish and Vegetables with Black Vinegar	2,000
Rice and Noodles	
Steamed Rice, Miso Soup and Pickled Vegetables	1,000
Soba Buckwheat Noodles	1,500
Chazuke with Simmered *Asari* Clam	1,500
Cooked Rice with Conger Eel	3,500
Dessert	
Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup with Pumpkin	700
Sakura-mochi Rice Cake	700
Sasa Dumpling	700

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.