

先付	旬菜	造り	主菜	食事	甘味
長芋豆乳寄せ 落、飛び子、山葵、割醤油	ぜんまいと油揚げの田舎煮 蒟蒻、煎り胡麻	鮪さらだ仕立 芽物色々	お選びください ・とり天 ・本日の魚料理 十五五〇円 ・天ぶら(のびる、たらの芽、竹の子 海老、こごみ、落の茎) 十五五〇円	旬のお造り三点盛り 十五五〇円 お選びください ・佐渡のこしひかり ・鯛茶漬け 十五五〇円 (胡麻だれ、ぶぶあられ、三つ葉 煎り胡麻、海苔、山葵) 土瓶添え 留椀、香の物	お選びください ・マンゴーシャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円

お昼ご飯膳

主菜と食事をお選びいただけます

二、五三〇円

Special Lunch Set

Appetizers
Seasonal Dish
Fresh Sashimi
Main Dish

Soy Milk Agar Jelly with Chinese Yam
Simmered Royal Fern and Deep-fried *Tofu*
Tuna with Vegetables
Choice of

- Deep-fried Chicken
 - Today's Fish +¥550
 - Glass Shrimp and Mix Wild Vegetable *Tempura* +¥550
 - Three Kinds of Seasonal Fresh Sashimi +¥550
- ※For each additional main +¥1,100

Rice

Choice of
• “*Koshihikari*” Steamed Rice from *Sado, Niigata*
• Sea Bream *Chazuke* +¥550
Miso Soup, Pickled Vegetables

Dessert

Choice of
• Mango Sherbet
• Seasonal Fruits +¥550

¥2,530～

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場合がございます
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

そば御膳	二、五三〇円
先付	長芋豆乳寄せ 路、飛び子、山葵、割醤油
旬菜	・ぜんまいと油揚げの田舎煮 ・蒟蒻、煎り胡麻 ・白魚と明日葉の辛子浸し 白魚酒煮、明日葉、青菜、辛子醤油 糸賀喜
造り	鮪さらだ仕立、芽物色々 追加承ります 十五五〇円 のびる、たらの芽、海老 竹の子、こごみ、路の茎 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
食事	・山菜つけ汁蕎麦 十五五〇円 山菜、笹打ち葱、七味唐辛子 じゃこ山椒煮御飯 木の芽
香の物	胡瓜、大根、昆布
甘味	お選びください ・マンゴーシャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円

Soba Noodle Plate

Appetizers	Soy Milk Agar Jelly with Chinese Yam
Seasonal Dish	・ Simmered Royal Fern and Deep-fried <i>Tofu</i> ・ Boiled Whitebait and <i>Ashitaba</i> with Japanese Mustard
Fresh Sashimi	Tuna with Vegetables
Deep-fried Dish	Additional order Glass Shrimp and Mix Wild Vegetable <i>Tempura</i> +¥550
Noodles	Choice of ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles with Wild Vegetable Dipping Sauce +¥550
Rice	Steamed Rice with Dried Baby Sardines and Japanese Pepper Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Mango Sherbet ・ Seasonal Fruits +¥550

¥2,530～

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場合がございます
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

先付	長芋豆乳寄せ 落、飛び子、山葵、割醤油	旬菜	ぜんまいと油揚げの田舎煮 蒟蒻、煎り胡麻	造り	鮪さらだ仕立 芽物色々	主菜	本日の魚料理	食事	佐渡のこしひかり	留椀	若布、豆腐 浅葱、粉山椒	香の物	胡瓜、大根、昆布	甘味	お選びください ・マンゴーシャーベット ・季節のフルーツ
----	------------------------	----	-------------------------	----	----------------	----	--------	----	----------	----	-----------------	-----	----------	----	------------------------------------

おすすめ魚料理膳
三、〇八〇円

Recommended Lunch Today's Fish Plate

Appetizers	Soy Milk Agar Jelly with Chinese Yam
Seasonal Dish	Simmered Royal Fern and Deep-fried <i>Tofu</i>
Fresh Sashimi	Tuna with Vegetables
Main Dish	Today's Fish
Rice	“ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> and <i>Miso</i> Soup, Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • Mango Sherbet • Seasonal Fruits +¥550

¥3,080

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場合がございます
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

先付	白魚と明日葉の辛子浸し 白魚酒煮、明日葉、青菜 辛子醤油、糸賀喜	三、八五〇円
お椀	浅蛸真丈椀 花びら人参、青梗菜、木の芽、いりこ出汁	
お造り	お造り二種盛り、芽物色々	
焼物 (松花堂)	鱈新緑焼 玉子焼、花山葵醤油漬け 天豆塩茹で、酢取茗荷	
煮物	飯蛸旨煮 竹の子、新じゃが芋 蓬麩、隠元、木の芽	
揚げ物	鯛ぶぶあられ揚げ 路の羹、のびる、青唐、レモン、藻塩	
酢の物	わらさ南蛮漬け 焼葱、椎茸、人参、木耳、榎木茸 赤南蛮、浅葱	
食事	じゃこ山椒煮御飯 木の芽、香の物	
甘味	お選びください ・マンゴーシャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円	

Seasonal Bento Box

Appetizer	Boiled Whitebait and <i>Ashitaba</i> with Japanese Mustard
Clear Soup	Dried Young Sardine Stock with <i>Asari</i> Clam Dumpling
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Spanish Mackerel with Green Peas
Simmered Dish	Webfoot Octopus, Bamboo Shoot, Potato, Mugwort Bran, and Green Bean
Deep-fried Dish	Sea Bream with Japanese Rice Cracker
Dish with Vinegar	Yellowtail and Vegetables Marinated in Spicy Vinegar Sauce
Rice	Steamed Rice with Dried Baby Sardines and Japanese Pepper and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Mango Sherbet ・ Seasonal Fruits +¥550

¥3,850

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場合がございます
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.

黒毛和牛フィレステーキ膳

八、八〇〇円

【一の膳】

先付

長芋豆乳寄せ

落、飛び子、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

海老、白身魚

こごみ、蓮根、落の茎

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

丸十、椎茸、スナップエンドウ

山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡産こしひかり

留椀

若布、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、大根、人参、昆布

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers
Fresh Sashimi

Soy Milk Agar Jelly with Chinese Yam
Two kinds of Fish

【Second】

Deep-fried Dish
Salad

Assorted *Tempura*
Shrimp, White Fish and Mix Vegetable *Tempura*
Seasonal Vegetables

【Third】

Steak
Rice

Japanese Beef Fillet and Vegetables
“*Koshibikari*” Steamed Rice from *Sado, Niigata*
Miso Soup and Pickled Vegetables

¥8,800

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場合がございます
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

Japanese Dining serve “*Koshibikari*” rice from *Sado, Niigata*.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices include consumption tax and subject to 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.

レディース懐石

五、〇〇〇円

お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に
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

前菜

・長芋豆乳寄せ
露、飛び子、山葵、割醤油

・白魚と明日葉の辛子浸し

白魚酒煮、明日葉、青菜、辛子醤油、糸賀喜

お椀

浅蛸真丈椀

花びら人参、青梗菜、木の芽

いりこ出汁

造り

お造り三種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

焼物

鱈新緑焼

玉子焼、花山葵醤油漬け

天豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

飯蛸旨煮

竹の子、新じゃが芋、蓬麩、隠元、木の芽

食事

じゃこ山椒煮御飯

木の芽

留椀

若布、豆腐

浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、大根、昆布

甘味三種

黒胡麻もち、茶巾絞り

マンゴーシャーベット

コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers	・ Soy Milk Agar Jelly with Chinese Yam ・ Boiled Whitebait and <i>Ashitaba</i> with Japanese Mustard
Clear Soup	Dried Young Sardine Stock with <i>Asari</i> Clam Dumpling
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Grilled Dish	Spanish Mackerel with Green Peas
Simmered Dish	Webfoot Octopus, Bamboo Shoot, Potato, Mugwort Bran, and Green Bean
Rice	Steamed Rice with dried Baby Sardines and Japanese Pepper
Dessert	Miso Soup and Pickled Vegetables Black Sesame Rice Cake Sweet White Bean Paste Mango Sherbet

Coffee or Tea

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

¥5,000

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場合がございます
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.

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、 六〇〇円		四、 四〇〇円		三、 〇八〇円	

Sushi

Karatsu

Amuse-bouche

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

¥3,080

Hagi

Amuse-bouche

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

¥4,400

Mino

Amuse-bouche

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

¥6,600

寿司カウンターでは、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場合がございます
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

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 include consumption tax and subject to a 10% service charge.