

先付	旬菜	主菜	食事	甘味
<p>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</p> <p>しらすと青菜の浸し 釜揚げしらす、青菜、糸賀喜</p>	<p>芋がらと油揚げの田舎煮 人参、煎り胡麻 うすい豆腐腐 花野菜、二十日大根、美味出汁、山葵</p>	<p>お選びください ・黒豚生姜焼 ・本日の魚料理 十五五〇円 ・天ぷら（葉山葵、海老、目鯛、長茄子丸十、青唐） 十五五〇円 ・旬のお造り三点盛り 十五五〇円</p>	<p>お選びください ・佐渡のこしひかり ・博多海鮮丼 十五五〇円 （明太子、青利烏賊、鮪、いくら 玉子焼、海苔、大葉 山葵、紅蓼、がり）留椀、香の物</p>	<p>お選びください ・メロンアイスクリーム ・季節のフルーツ 十五五〇円</p>

Special Lunch Set

Appetizers	Boiled Whitebait and Green Vegetables
Seasonal Dish	Simmered Dried Taro Stem and Deep-fried <i>Tofu</i>
	Green Peas <i>Tofu</i>
Main Dish	Choice of
	<ul style="list-style-type: none"> ・ Grilled Pork Ginger ・ Today's Fish +¥550 ・ <i>Wasabi</i> Leaf, Glass Shrimp and Mix Vegetable <i>Tempura</i> +¥550 ・ Three Kinds of Seasonal Fresh Sashimi +¥550
	※For each additional main +¥1,100
Rice	Choice of
	<ul style="list-style-type: none"> ・ “<i>Koshihikari</i>” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> ・ Spicy Cod Roe, Squid, Tuna and Salmon Roe Rice Bowl +¥550
	<i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of
	<ul style="list-style-type: none"> ・ Melon Ice Cream ・ 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	しらすと青菜の浸し 釜揚げしらす、青菜、糸賀喜
旬菜	芋がらと油揚げの田舎煮 人参、煎り胡麻 うすい豆腐 花野菜、二十日大根、美味出汁、山葵 海鮮さらだ 海藻色々
天婦羅	追加承ります 十五五〇円 葉山葵、海老、目鯛 長茄子、丸十、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 ・鶏けんちんつけ汁蕎麦 十五五〇円 鶏肉、牛蒡、人参、蒟蒻 刻み葱、七味唐辛子
食事	鮪ふりかけ御飯 煎り胡麻、木の芽
香の物	胡瓜、沢庵、人参
甘味	お選びください ・メロンアイスクリーム ・季節のフルーツ 十五五〇円

Soba Noodle Plate

Appetizers	Boiled Whitebait and Green Vegetables
Seasonal Dish	Simmered Dried Taro Stem and Deep-fried <i>Tofu</i> Green Peas <i>Tofu</i> Seafood with Vegetables
Deep-fried Dish	Additional order <i>Wasabi</i> Leaf, Glass Shrimp and Vegetable <i>Tempura</i> +¥550
Noodles	Choice of ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles with Chicken and Vegetable Dipping Sauce +¥550
Rice	Steamed Rice with Dried Seasoning Tuna Powder and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Melon Ice Cream ・ 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.

料理長おすすめ膳

三、八五〇円

先付	しらすと青菜の浸し 釜揚げしらす、青菜、糸賀喜
旬菜	芋がらと油揚げの田舎煮 人参、煎り胡麻
造り	お造り二点盛り 芽物色々
主菜	本日の料理長おすすめ
食事	鮪ふりかけ御飯 煎り胡麻、木の芽
留椀	なめこ、若布、浅葱、粉山椒
香の物	胡瓜、沢庵、人参
甘味	お選びください ・メロンアイスクリーム ・季節のフルーツ 十五五〇円

Recommended Lunch Plate

Appetizers	Boiled Whitebait and Green Vegetables
Seasonal Dish	Simmered Dried Taro Stem and Deep-fried <i>Tofu</i> Green Peas <i>Tofu</i>
Main Dish	Today's Recommendation
Rice	Steamed Rice with Dried Seasoning Tuna Powder <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • Melon Ice Cream • 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

しらすと青菜の浸し

釜揚げしらす、青菜、糸賀喜

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

長茄子、丸十、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

蓮根、えりんぎ草、あすばらがす

山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留椀

なめこ、若布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、人参、昆布

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers

Boiled Whitebait and Green Vegetables

Fresh Sashimi

Two kinds of Today's Fish

【Second】

Deep-fried Dish

Assorted *Tempura*

Shrimp, White Fish and Mix Vegetable

Salad

Seasonal Vegetables

【Third】

Steak

Japanese Beef Fillet and Vegetables

Rice

“*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.

前菜	レディース懐石 五、〇〇〇円(税・サ込) 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
お椀	うすい豆腐 花野菜、二十日大根、美味出汁、山葵 ごみ白和え ごみ、うるい、京禅麩、蒟蒻 みにとまと 牛蒡寄せ揚げ椀 新萼菜、輪人参、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	鯛バター醤油焼 玉子焼、芋がら田舎煮、枝豆塩茹で 酢取茗荷
煮物	新じゃが芋 牛そばろあんかけ、南瓜、生麩、赤南蛮 すなっぷえんどう、生姜
食事	鮪ふりかけ御飯 煎り胡麻、木の芽 しじみ汁、浅葱、粉山椒 胡瓜、沢庵、人参
留椀	柏餅、白玉汁粉 メロンアイスクリーム コーヒー又は紅茶
香の物	
甘味三種	

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers	Green Peas <i>Tofu</i> Ostrich Fern Dressed with <i>Tofu</i>
Clear Soup	Dried Young Sardine Stock with Deep-fried Burdock Dumpling
Fresh Sashimi	Three kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Sea Bream with Butter and Soy Sauce
Simmered Dish	Potato, Ground Beef Sauce, Pumpkin, Wheat Gluten, Red Pepper and Green Bean
Rice	Steamed Rice with Dried Seasoning Tuna Powder <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Kashiva-mochi</i> Rice Cake Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup Melon Ice Cream

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.

先付、料理長特選にぎり十貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

美濃

木 木 〇 〇 用 ↓ 三、三〇〇円

先付、季節のにぎり十貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

萩

四、四〇〇円

先付、季節のにぎり七貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

唐津

三、〇八〇円

寿司

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 → ¥3,300

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.