

先付	自家製豆腐 飛び子、隠元、二十日大根、生姜、割醤油
前菜	笹蒲鉾山葵和え しらす生姜醤油 空芯菜辛子浸し 稚鮎淡煮 衣かつぎ
造り	さざえ、鮪、福子 芽物色々 花穂、紅蓼、山葵
焼物	金目鯛若狭焼 牛肉時雨煮、杏子蜜煮 はじかみ
煮物	夏野菜炊き合わせ 茄子油煮、南瓜、冬瓜 みにもろこし、おくら、木の芽
酢の物	千枚蛸酢 大根酢漬け、袂紗胡瓜、若布 焼とまと甘酢、梅肉
食事	かます一夜干し釜炊き御飯 針生姜、浅葱
留椀	若布、とろろ昆布、浅葱、粉山椒
香の物	胡瓜、大根、人参、昆布
甘味	メロン、ほうじ茶シャーベット

巧く伊豆駿河の味覚懐石く

一一、〇〇〇円

## TAKUMI

### Izu Suruga Kaiseki Course

Appetizers	Homemade <i>Tofu</i>
Seasonal Dish	Boiled Fish Paste with <i>Wasabi</i> Melon Cucumber with Dried Mullet Roe Boiled Whitebait with Ginger Soy Sauce Boiled Chinese Water Spinach with Japanese Mustard Simmered Young Sweetfish Steamed Taro
Fresh Sashimi	Turban Shell, Tuna and Japanese Sea Perch
Grilled Dish	Red Snapper with Seasoned Sauce
Simmered Dish	Simmered Eggplant, Pumpkin, Wax Gourd, Corn and Okra
Dish with Vinegar	Octopus and Vegetables with Vinegar Sauce
Rice	Cooked Rice with Semi-Dried Barracuda <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Melon and Roasted Green Tea Sherbet

¥11,000

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.

前菜	自家製豆腐 飛び子、隠元、二十日大根、生姜、割醤油 空芯菜の辛子浸し 空芯菜、青菜、薄揚げ いくら、辛子醤油、糸賀喜 ずんだ和え 才巻海老、京禅麩、蒟蒻 焼椎茸、くこの実
造り	福子、鮪、帆立貝 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵
焼物	いさき生姜味噌焼 笹蒲鉾山葵和え 酢取茗荷
酢の物	千枚蛸酢 大根酢漬け 袱紗胡瓜、若布、焼とまと甘酢、梅肉
食事	鰻山椒煮茶漬け 三つ葉、海苔、ぶぶあられ 煎り胡麻、山葵
香の物	胡瓜、大根、人参、昆布
甘味	わらび餅

六、六〇〇円

“SAE”

Appetizers	Homemade <i>Tofu</i> Boiled Chinese Water Spinach with Japanese Mustard Japanese Tiger Prawn Dressed with Soybeans Paste
Fresh Sashimi	Japanese Sea Perch, Tuna and Scallop
Grilled Dish	Grunt with Ginger and <i>Miso</i>
Dish with Vinegar	Octopus and and Vegetables with Vinegar Sauce
Rice	<i>Chazuke</i> with Eel and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Warabi-mochi</i> Rice Cake

¥6,600

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コース

一、〇〇〇円

前菜

自家製豆腐

飛び子、隠元、二十日大根、生姜、割醤油

空芯菜の辛子浸し

空芯菜、青菜、薄揚げ

いくら、辛子醤油、糸賀喜

ずんだ和え

才巻海老、京禅麩、蒟蒻

焼椎茸、くこの実

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

茄子、赤南蛮、青唐

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

みにもろこし、南瓜

すなっつぶえんどう

山葵、ほん酢卸し

食事

佐渡産こしひかり

留碗

若布、とろろ昆布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、大根、人参、昆布

甘味

ほうじ茶シャーベット

Japanese Beef Fillet Steak Course

Appetizers

Homemade *Tofu*

Boiled Chinese Water Spinach with Japanese Mustard

Japanese Tiger Prawn Dressed with Soybeans Paste

Fresh Sashimi

Three Kinds of Today's Fish

Deep-fried Dish

Assorted *Tempura*

Shrimp, White Fish and Mix Vegetable

Steak

Japanese Beef Fillet and Vegetables

Rice

“*Koshihikari*” Steamed Rice from *Sado, Niigata*

*Miso* Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Roasted Green Tea Sherbet

¥11,000

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.

黒毛和牛しゃぶしゃぶ

一一、〇〇〇円

前菜

自家製豆腐

飛び子、隠元、二十日大根、生姜、割醤油

空芯菜の辛子浸し

空芯菜、青菜、薄揚げ

いくら、辛子醤油、糸賀喜

ずんだ和え

才巻海老、京禅麩、蒟蒻

焼椎茸、くこの実

造り

お造り三種盛り、芽物色々、紅蓼、山葵

煮物

夏野菜炊き合わせ

茄子油煮、南瓜、冬瓜、みにもろこし

おくら、木の芽

肉

黒毛和牛サーロイン

野菜

白菜、打ち葱、椎茸、水菜

榎木茸、黄韭、輪人参、若布、豆腐、葛切り

食事

稲庭うどん

又は

雑炊

香の物

胡瓜、大根、人参、昆布

水物

メロン

当クラブでは、新型コロナウイルス感染症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	Homemade <i>Tofu</i> Boiled Chinese Water Spinach with Japanese Mustard Japanese Tiger Prawn Dressed with Soybeans Paste
Fresh Sashimi	Three Kinds of Today's Fish
Simmered Dish	Simmered Eggplant, Pumpkin, Wax Gourd, Corn and Okra
Shabu-shabu	Japanese Beef Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	<i>Inaniwa Udon</i> -noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Melon

**¥11,000**

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.

一品料理

自家製豆腐 空芯菜の辛子浸し 才巻海老糍汰和え 季節の前菜盛り合わせ	蓮根団子椀 鯛雲丹真丈椀	鮎塩焼(一本) いさき生姜味噌焼 金目鯛若狭焼 黒毛和牛フィレステーキ(100g)	季節の野菜炊き合わせ 鰻柳川鍋(小鍋)
一、一〇〇円 一、四三〇円 一、六五〇円 二、二〇〇円	一、六五〇円 一、九八〇円	一、九八〇円 二、七五〇円 三、〇八〇円 六、六〇〇円	一、六五〇円 三、〇八〇円

季節の野菜天ぷら 鱧新引き粉揚げ 鮎唐揚げ(一本)	油目黒酢漬け 千枚蛸酢	御飯セット(留椀、香の物) 蕎麦 鰻山椒煮茶漬け ふかひれとしらすの雑炊 かます一夜干し釜炊き御飯	柔らか水羊羹 わらび餅 白玉汁粉
一、六五〇円 一、八七〇円 一、九八〇円	一、八七〇円 一、八七〇円	一、一〇〇円 一、六五〇円 二、五二〇円 二、二〇〇円 三、三〇〇円	七七〇円 七七〇円 七七〇円

## A la Carte

### Appetizers

Homemade <i>Tofu</i>	1,100
Boiled Chinese Water Spinach with Japanese Mustard	1,430
Japanese Tiger Prawn Dressed with Soybeans Paste	1,650
Assorted Seasonal Appetizers	2,200

### Clear Soup

Chicken Stock with Lotus Root Dumpling	1,650
Sea Bream and Sea Urchin Dumpling	1,980

### Grilled Dishes

Salt-grilled Sweetfish	1,980
Grunt with Ginger and <i>Miso</i>	2,750
Red Snapper with Seasoned Sauce	3,080
Beef Fillet Steak (100g)	6,600

### Simmered Dishes

Seasonal Vegetables	1,650
Eel with Eggs and Burdock in Hot-pot	3,080

### Deep-fried Dishes

Seasonal Vegetable <i>Tempura</i>	1,650
Sand Borer and Vegetable <i>Tempura</i>	1,870
Deep-fried Sweetfish	1,980

### Dish with Vinegar

Greenling and Vegetables Pickled in Black Vinegar Sauce	1,870
Octopus and Vegetables with Vinegar Sauce	1,870

### Rice and Noodles

Steamed Rice, <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables	1,100
<i>Soba</i> Buckwheat Noodles	1,650
<i>Chazuke</i> with Eel	2,520
Shark Fin and Boiled Whitebait Risotto	2,200
Cooked Rice with Semi-Dried Barracuda	3,300

### Dessert

Red Bean Jelly	770
<i>Warabi-mochi</i> Rice Cake	770
Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup	770