

先付	旬菜	主菜	食事	甘味
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 茄子の牛肉そぼろ味噌掛け 浅葱	お選びください ・ 鮭しそ巻き天ぷら ・ 本日のお造り魚料理 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 ・ 駿河海鮮丼 十五五〇円 （金目鯛、しらす、鮪、青利烏賊 いくら、玉子焼、海苔、煎り胡麻 大葉、山葵、紅蓼、がり） 留椀、香の物	お選びください ・ ほうじ茶シャーベット ・ 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	Homemade <i>Tofu</i>
Seasonal Dish	Boiled Chinese Water Spinach with Japanese Mustard
	Fried Eggplant with Minced Beef and <i>Miso</i>
Main Dish	Choice of ・ Deep-fried Horse Mackerel Rolled with <i>Shiso</i> Leaf ・ Today's Fish +¥550 ・ Three Kinds of Seasonal Fresh Sashimi +¥55 ※For each additional main +¥1,100
Rice	Choice of ・ “ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> ・ Red Snapper, Whitebait, Tuna, Squid, Salmon Roe, and Rolled Omelette Rice Bowl +¥550 <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Roasted Green Tea 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.

甘味	香の物	食事	蕎麦	天婦羅	旬菜	先付	そば御膳
・ 季節のフルーツ	お選びください ・ ほうじ茶シャーベット	釜揚げしらす御飯 煎り胡麻、青海苔 胡瓜、大根、人参	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 ・ 冷たい梅干し出汁の彩り野菜蕎麦 （梅干し、刻み野菜、貝割菜、大葉） 刻み葱、山葵、煎り胡麻	追加承ります 十五五〇円 海老、鱧 茗荷、赤南蛮、青唐 富士卸し、レモン、塩、天出汁	鮪山掛け、芽物色々 茄子の牛肉そぼろ味噌掛け、浅葱 辛子醤油、糸賀喜	自家製豆腐 飛び子、隠元、二十日大根 生姜、割醤油	二、五三〇円

## Soba Noodle Plate

Appetizers	Homemade <i>Tofu</i>
Seasonal Dish	Boiled Chinese Water Spinach with Japanese Mustard Fried Eggplant with Minced Beef and <i>Miso</i> Tuna Grated Japanese Yam
Deep-fried Dish	Additional order Glass Shrimp Flathead and Vegetable <i>Tempura</i> +¥550
Noodles	Choice of ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles with Pickled Plums and Vegetable Dipping Sauce +¥550
Rice	Steamed Rice with Boiled Whitebait and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Roasted Green Tea 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.

料理長おすすめ膳

三、八五〇円

先付	自家製豆腐 飛び子、隠元、二十日大根 生姜、割醤油
旬菜	茄子の牛肉そぼろ味噌掛け 浅葱
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	釜揚げしらす御飯 煎り胡麻、青海苔
留椀	若布、とろろ昆布 浅葱、粉山椒
香の物	胡瓜、大根、人参
甘味	お選びください ・ほうじ茶シャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円

Recommended Lunch  
Today's Fish Plate

Appetizers	Homemade <i>Tofu</i>
Seasonal Dish	Fried Eggplant with Minced Beef and <i>Miso</i>
Fresh Sashimi	Two Kinds of Fresh Sashimi
Main Dish	Today's Recommendation
Rice	Steamed Rice with Boiled Whitebait <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • Roasted Green Tea 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.

水無月弁当

三、八五〇円

先付	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
お椀	蓮根団子椀 新蓴菜、輪人參、蓮芋、色紙葱、鶏出汁
お造り	お造り二種盛り、芽物色々
焼物 (松花堂)	鱸照焼 玉子焼、牛肉時雨煮、枝豆塩茹で 焼とまと甘酢
煮物	豚角煮、茄子油煮、南瓜 すなっぷえんどう、じゃが芋餡かけ 粒辛子
揚げ物	鱈新引き粉揚げ みにもろこし、赤南蛮 ずつきーに、レモン、藻塩
酢の物	油目黒酢漬 木耳、人參、椎茸、榎木茸 焼葱、若布、守口大根酢漬、浅葱
食事	釜揚げしらす御飯 煎り胡麻、青海苔、香の物
甘味	お選びください ・ほうじ茶シャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円

Seasonal Bento Box

Appetizer	Boiled Chinese Water Spinach with Japanese Mustard
Clear Soup	Chicken Stock with Lotus Root Dumpling
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Japanese Sea Perch <i>Teriyaki</i>
Simmered Dish	Braised Pork, Simmered Eggplant, Pumpkin, Snap Pea, Potato and Green Bean
Deep-fried Dish	Sand Borer and Vegetable <i>Tempura</i>
Dish with Vinegar	Greenling and Vegetables Pickled in Black Vinegar Sauce
Rice	Steamed Rice with Boiled Whitebait and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • Roasted Green Tea 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

自家製豆腐

飛び子、隠元、二十日大根、生姜、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

茄子、赤南蛮、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

みにもろこし、南瓜

すなっぷえんどう、山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留挽

若布、とろろ昆布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、大根、人参、昆布

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers

Homemade *Tofu*

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

“*Koshihikari*” 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 “*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(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

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

お椀

蓮根団子椀

新蓴菜、輪人参、蓮芋、色紙葱、鶏出汁

造り

お造り三種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

焼物

鱸照焼

玉子焼、牛肉時雨煮

枝豆塩茹で、焼とまと甘酢

煮物

豚角煮

茄子油煮、南瓜、すなっつぶえんどう

じゃが芋餡かけ、粒辛子

食事

釜揚げしらす御飯

煎り胡麻、青海苔

若布、とろろ昆布、浅葱、粉山椒

胡瓜、大根、人参

留椀

柔らか水羊羹、わらび餅

メロンアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

**Ladies Lunch**

**Aperitif or Soft Drink**

Appetizers	Homemade <i>Tofu</i>
Clear Soup	Boiled Chinese Water Spinach with Japanese Mustard
Fresh Sashimi	Chicken Stock with Lotus Root Dumpling
Grilled Dish	Three kinds of Today's Fish
Simmered Dish	Japanese Sea Perch <i>Teriyaki</i>
Rice	Braised Pork, Simmered Eggplant, Pumpkin, Snap Pea, Potato and Green Bean
Dessert	Steamed Rice with Boiled Whitebait
	Miso Soup and Pickled Vegetables
	Red Bean Jelly
	<i>Warabi-mochi</i> Rice Cake
	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.

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.