

夏の集い 昼

三、三〇〇円

ソフトドリンク一杯と、四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

【一の膳】

小鉢

もろへいやと金糸瓜のお浸し
青菜、油揚げ、糸賀喜

造り

海鮮サラダ仕立
芽物色々、ドレッシング

【二の膳】

焼物

福子 木の芽焼
玉子焼、無花果白和え
枝豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

牛肉じゃが芋
牛肉、じゃが芋、人参、玉葱、白滝
隠元 浅葱

食事

新生姜御飯、浅葱

留挽

豆腐、とろろ昆布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、昆布、日の菜漬け

甘味三種

白玉あんみつ、抹茶どらやき
塩みるくアイスクリーム

Special Menu for Cooling Summer Lunch

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and for groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free.

【First】

Appetizers Boiled Jew's Mallow and Spaghetti Squash
Fresh Sashimi Seafood with Vegetables

【Second】

Grilled Dish Japanese Sea Perch with Japanese Pepper
Simmered Dish Beef, Potato, Carrot, Onion and Green Bean
Rice Steamed Rice with Ginger
Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert Fruits and Sweet Red Bean Paste topped with Rice-Flour Dumplings
Red Bean Pancake with *Matcha*
Salt Milk Ice Cream

¥3,300

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 | 旬菜 | 主菜 | 食事 | 甘味 |
|------------------------------------|-----------------------------|--|--|---|
| 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 | もろへいやと金糸瓜のお浸し 青菜、油揚げ、糸賀喜 | 冬瓜の牛肉そぼろ 生姜味噌掛け、浅葱、生姜 玉蜀黍嶺岡寄せ 叩きおくら、赤南蛮、山葵、美味出汁 | お選びください ・黒はんぺんと海老のフライ ・本日の魚料理 十五五〇円 ・天麩羅 十五五〇円 （海老、目鯛、茄子、茗荷、伏見唐辛子） ・旬のお造り三点盛り 十五五〇円 | お選びください ・塩みるくアイスクリーム ・季節のフルーツ 十五五〇円 |
| | | | お選びください ・佐渡のこしひかり ・ねぎトロしらす丼 十五五〇円 （ねぎトロ、きざみたくあん、しらす 海苔、煎り胡麻、大葉、山葵 紅蓼、がり） 留椀、香の物 | |

Special Lunch Set

| | |
|---------------|--|
| Appetizers | Boiled Jew's Mallow and Spaghetti Squash |
| Seasonal Dish | Simmered White Gourd and Minced Beef |
| | Corn <i>Tofu</i> |
| Main Dish | Choice of |
| | ・ Deep-fried Soft Fish Cake and Prawn |
| | ・ Today's Fish +¥550 |
| | ・ Assorted <i>Tempura</i> Glass Shrimp, Flathead and Mix Vegetable +¥550 |
| | ・ Three Kinds of Seasonal Fresh Sashimi +¥550 |
| | ※For each additional main +¥1,100 |
| Rice | Choice of |
| | ・ “ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> |
| | ・ Minced Fatty Tuna and Whitebait Rice Bowl +¥550 |
| | <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables |
| Dessert | Choice of |
| | ・ Salt Milk 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 | もろへいやと金糸瓜のお浸し 青菜、油揚げ、糸賀喜 |
| 旬菜 | 冬瓜の牛肉そぼろ 生姜味噌掛け、浅葱、生姜 玉蜀黍嶺岡寄せ 叩きおくら、赤南蛮、山葵、美味出汁 海鮮さらだ 海藻色々 |
| 天婦羅 | 追加承ります 十五五〇円 目鯛、海老、茗荷、茄子、伏見唐辛子 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 ・すだち蕎麦 十五五〇円 (すだち、煎り胡麻) 薬味、刻み葱、山葵 |
| 食事 | 新生姜御飯 煎り胡麻、浅葱 |
| 香の物 | 胡瓜、昆布、日の菜漬け お選びください |
| 甘味 | ・塩みるくアイスクリーム ・季節のフルーツ 十五五〇円 |

Soba Noodle Plate

| | |
|-----------------|---|
| Appetizers | Boiled Jew's Mallow and Spaghetti Squash |
| Seasonal Dish | Simmered White Gourd and Minced Beef Corn <i>Tofu</i> Seafood with Vegetables |
| Deep-fried Dish | Additional order Flathead, Glass Shrimp and Mix Vegetable <i>Tempura</i> +¥550 |
| Noodles | Choice of ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles ・ <i>Soba</i> Buck Wheat Noodles with Citrus <i>Sudachi</i> +¥550 |
| Rice | Steamed Rice with Ginger and Pickled Vegetables |
| Dessert | Choice of ・ Salt Milk 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 | もろへいやと金糸瓜のお浸し 青菜、油揚げ、糸賀喜 |
| 旬菜 | 冬瓜の牛肉そぼろ 生姜味噌掛け、浅葱、生姜 |
| 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 | 新生姜御飯 |
| 留椀 | 豆腐、とろろ昆布 浅葱、粉山椒 |
| 香の物 | 胡瓜、昆布 日の菜漬け |
| 甘味 | お選びください ・塩みるくアイスクリーム ・季節のフルーツ 十五五〇円 |

Recommended Lunch Plate

| | |
|---------------|---|
| Appetizers | Boiled Jew's Mallow and Spaghetti Squash |
| Seasonal Dish | Simmered White Gourd and Minced Beef |
| Fresh Sashimi | Two Kinds of Fresh Sashimi |
| Main Dish | Today's Recommendation |
| Rice | Steamed Rice with Ginger <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables |
| Dessert | Choice of ・ Salt Milk 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.

文月弁当

三、八五〇円

| | |
|-------------|--|
| 先付 | 玉蜀黍嶺岡寄せ 叩きおくら、赤南蛮、山葵、美味出汁 |
| お椀 | 炙り鮎 海老真丈、新蓴菜、短冊ズッキーニ 梅肉、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) | 福子 木の芽焼 玉子焼、もろへいやの浸し 枝豆塩茹で、酢取茗荷 |
| 煮物 | 牛肉じゃが芋 牛肉、じゃが芋、人参、玉葱、白滝 隠元、浅葱 |
| 揚げ物 | 目鯛緑茶揚げ 茄子、丸十、伏見唐辛子、レモン、藻塩 |
| 酢の物 | 帆立貝黄身酢掛け 京禅麩、若布、セロリ酢漬け、蛇腹胡瓜 くこの実、黄身酢 |
| 食事 | 新生姜御飯 煎り胡麻、浅葱、香の物 |
| 甘味 | お選びください ・塩みるくアイスクリーム ・季節のフルーツ 十五五〇円 |

Seasonal Bento Box

| | |
|-------------------|---|
| Appetizer | Corn <i>Tofu</i> |
| Soup | Seared Sweetfish and Glass Shrimp Dumpling |
| Fresh Sashimi | Two kinds of Today's Fish |
| Grilled Dish | Japanese Sea Perch with Japanese Pepper |
| Simmered Dish | Beef, Potato, Carrot, Onion and Green Bean |
| Deep-fried Dish | Flathead with Green Tea Leaf and Vegetable <i>Tempura</i> |
| Dish with Vinegar | Scallop and Vegetables dressed with Yolk Vinegar |
| Rice | Steamed Rice with Ginger and Pickled Vegetables |
| Dessert | Choice of ・ Salt Milk 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.

| | | | | |
|-------------|-----|----|-----------------------------|--------------|
| 香の物 | 吸い物 | 食事 | 先付 | |
| 胡瓜、昆布、日の菜漬け | 肝吸い | 鰻井 | もろへいやと金糸瓜のお浸し 青菜、油揚げ、糸賀喜 | 鰻井 四、九五〇円 |

Bowl of Eel and Rice

| | |
|------------|---|
| Appetizers | Boiled Jew's Mallow and Spaghetti Squash |
| Rice | <i>Domburi</i> Bowl of Rice topped with Grilled Eel |
| Soup | Clear Soup with Eel Liver and Pickled Vegetables |

¥4,950

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

もろへいやと金糸瓜のお浸し

青菜、油揚げ、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

茄子、茗荷、伏見唐辛子

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

ずつきーに、蓮根、みにもろこし

山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留椀

豆腐、とろろ昆布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、牛蒡たまり漬け、昆布、日の菜漬け

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers Boiled Jew's Mallow and Spaghetti Squash

Fresh Sashimi Two kinds of Today's Fish

【Second】

Deep-fried Dish Assorted *Tempura*
Shrimp, White Fish and Mix Vegetables

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

玉蜀黍嶺岡寄せ

叩きおくら、赤南蛮、山葵、美味出汁

無花果と冬瓜の白和え

焼椎茸、隠元、みにとまと、白和え

お椀

炙り鮎

海老真丈、新蓴菜、短冊ズッキーニ

梅肉、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

福子 木の芽焼

玉子焼、もろへいやの浸し

枝豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

牛肉じゃが芋

牛肉、じゃが芋、人参、玉葱、白滝

食事

新生姜御飯

煎り胡麻 浅葱

留椀

豆腐、とろろ昆布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、昆布、日の菜漬け

甘味三種

白玉あんみつ、抹茶どらやき

塩みるくアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Corn *Tofu*

Soup

Fig and White Gourd Dressed with *Tofu*

Fresh Sashimi

Seared Sweetfish and Glass Shrimp Dumpling

Grilled Dish

Three Kinds of Today's Fish

Simmered Dish

Japanese Sea Perch with Japanese Pepper

Rice

Beef, Potato, Carrot, Onion and Green Bean

Dessert

Steamed Rice with Ginger

Miso Soup and Pickled Vegetables

Fruits and Sweet Red Bean Paste

topped with Rice-Flour Dumplings

Red Bean Pancake with *Matcha*

Salt Milk 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.