

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

かぼちゃ葛練り寄せ
二十日大根、豆乳、山葵、隠元
美味出汁

造り

お造り二種盛り
芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】

焼物

縞鰯照り焼
新生姜鱈甲煮、枝豆、玉子焼
酢取茗荷

煮物

里芋田舎煮
厚揚げ旨煮、焼目蓴湯葉、赤南蛮
おくら、牛肉そぼろ餡掛け、生姜

食事

玉蜀黍御飯
ゆかり、軸三つ葉

留椀

なめこ、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物

しば漬け、昆布、べつたら漬け

甘味三種

紅塩ぷりん、抹茶かすてら
レモンシャーベット

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 Pumpkin with *Kudzu*
Fresh Sashimi Two Kinds of Today's Fish

【Second】

Grilled Dish Yellow Jack with *Teriyaki*
Simmered Dish Taro, Deep-fried Bean Curd, Soy Milk Skin, Chili Pepper and *Okra* dressed with Minced Meat Sauce
Rice Steamed Rice with Corn
Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert Pudding with Red Salt
Castella Cake with *Matcha*
Lemon Sherbet

¥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
かぼちや葛練り寄せ 二十日大根、豆乳 山葵、隠元、美味出汁	茄子揚げ出汁 生姜、浅葱、割り醤油 つる紫と小松菜のお浸し いくら、青菜、薄揚げ、糸賀喜	お選びください ・肉じゃが ・本日の魚料理 十五五〇円 ・天麩羅（芝海老掻き揚げ） 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 ・麦とろ飯 十五五〇円 留椀、香の物	お選びください ・レモンシャーベット ・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	Pumpkin with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Deep-fried Eggplant
Main Dish	Boiled Malabar Spinach and Japanese Mustard Spinach Choice of <ul style="list-style-type: none"> ・ Simmered Beef and Potato ・ Today's Fish +¥550 ・ Assorted <i>Tempura</i> Glass Shrimp, Flathead and Mix Vegetable +¥550 ・ Three Kinds of Seasonal Fresh Sashimi +¥550
Rice	※For each additional main +¥1,100 Choice of <ul style="list-style-type: none"> ・ “<i>Koshihikari</i>” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> ・ Steamed Barley mixed Rice with Grated Japanese Yam +¥550
Dessert	<i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables Choice of <ul style="list-style-type: none"> ・ Lemon 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	煮物	旬菜	先付	そば御膳
・レモンシャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円	お選びください しば漬け、昆布、べつたら漬け	玉蜀黍御飯 ゆかり、軸三つ葉	・盛り蕎麦 薬味(刻み葱、海苔、山葵) 煎り胡麻、蕎麦出汁 ・冷やし中華 十五五〇円 ごま油、柚子胡椒、辛子	追加承ります 十五五〇円 芝海老掻き揚げ、茗荷、伏見唐辛子 富士卸し、レモン、塩、天出汁 お選びください	里芋田舎煮 厚揚げ旨煮、焼目篠湯葉、赤南蛮、おくら 牛肉そぼろ餡掛け、生姜	茄子揚げ出汁 生姜、浅葱、割り醤油 つる紫と小松菜のお浸し いくら、青菜、薄揚げ、糸賀喜	かぼちゃ葛練り寄せ 二十日大根、豆乳、山葵、隠元、美味出汁	二、五三〇円

Soba Noodle Plate

Appetizers	Pumpkin with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Deep-fried Eggplant
Simmered Dish	Boiled Malabar Spinach and Japanese Mustard Spinach Taro, Deep-fried Bean Curd, Soy Milk Skin, Chili Pepper and <i>Okra</i> dressed with Minced Meat Sauce
Deep-fried Dish	Additional order Prawn and Mix Vegetable <i>Tempura</i> +¥550
Noodles	Choice of ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles ・ Chilled Chinese Noodles with Toppings +¥550
Rice	Steamed Rice with Corn and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Lemon 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.

葉月弁当

三、八五〇円

先付	つる紫と小松菜のお浸し いくら、青菜、薄揚げ、糸賀喜
お椀	福子蓮根餅 焼葱、短冊人参、蓮芋、柚子、鶏出汁
お造り	お造り二種盛り、芽物色々
(松花堂) 焼物	縞鰯照り焼 新生姜鱈甲煮、枝豆、玉子焼、酢取茗荷
煮物	里芋田舎煮 厚揚げ旨煮、焼目籾湯葉、赤南蛮、おくら 牛肉そぼろ餡掛け、生姜
揚げ物	海老真丈磯辺揚げ えりんぎ茸、南瓜、伏見唐辛子 浅葱、紅卸し、煎り出汁
酢の物	鱧南蛮漬け 木耳、人参、椎茸、榎木茸玉葱、浅葱 みにとまと、切り干し大根酢漬け
食事	玉蜀黍御飯 ゆかり、軸三つ葉、香の物
甘味	お選びください ・レモンシャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円

Seasonal Bento Box

Appetizer	Boiled Malabar Spinach and Japanese Mustard Spinach
Soup	Japanese Sea Perch and Lotus Root
Fresh Sashimi	Two Kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Yellow Jack with <i>Teriyaki</i>
Simmered Dish	Taro, Deep-fried Bean Curd, Soy Milk Skin, Chili Pepper and <i>Okru</i> dressed with Minced Meat Sauce
Deep-fried Dish	Deep-fried Shrimp Dumpling with Seaweed and Vegetable <i>Tempura</i>
Dish with Vinegar	Pike Conger and Vegetables
Rice	Steamed Rice with Corn and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • Lemon 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.

香の物	吸い物	食事	先付	鰻井
しば漬け、昆布、べつたら漬け	肝吸い	鰻井	かぼちやの葛練り寄せ 二十日大根、豆乳 山葵、隠元、美味出汁	四、九五〇円

Grilled Eel on Rice

Appetizers	Pumpkin with <i>Kudzu</i>
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

かぼちゃ葛練り寄せ

二十日大根、豆乳

山葵、隠元、美味出汁

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

南瓜、みにもろこし、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

赤南蛮、丸十、おくら

山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留椀

なめこ、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物

しば漬け、昆布、人参、べつたら漬け

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers Pumpkin with *Kudzu*
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 “*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(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

かぼちゃ葛練り寄せ

二十日大根、豆乳、山葵、隠元、美味出汁
つる紫と小松菜のお浸し

いくら、青菜、薄揚げ、糸賀喜

お椀

福子蓮根餅

焼葱、短冊人参、蓮芋、柚子、鶏出汁

造り

お造り三種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

焼物

縞鰯照り焼

新生姜鱈甲煮、枝豆、玉子焼、酢取茗荷

煮物

里芋田舎煮

厚揚げ旨煮、焼目篠湯葉、赤南蛮、おくら

食事

玉蜀黍御飯

ゆかり、三つ葉
牛肉そぼろ餡掛け、生姜

留椀

なめこ、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物

しば漬け、昆布、べつたら漬け

甘味三種

紅塩ぶりん、抹茶かすてら

レモンシャーベット

コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Pumpkin with *Kudzu*

Soup

Boiled Malabar Spinach and Japanese Mustard Spinach

Fresh Sashimi

Japanese Sea Perch and Lotus Root Dumpling

Grilled Dish

Three Kinds of Today's Fish

Simmered Dish

Yellow Jack with *Teriyaki*

Rice

Taro, Deep-fried Bean Curd, Soy Milk Skin, Chili Pepper and *Okra* dressed with Minced Meat Sauce

Dessert

Steamed Rice with Corn

Miso Soup and Pickled Vegetables

Pudding with Red Salt

Castella Cake with *Matcha*

Lemon 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.
