

大人の居酒屋

一〇、〇〇〇円(税・サ込)

前菜

金時草の菊花浸し

金時草、菊花、榎木茸、青菜、煎り胡麻

銀杏寄せ

飛び子、ずっきーに、山葵、割り醤油

しらす卸し酒盗掛け

お刺身

お造り三種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

おつまみ

秋鮭焼漬け

白梅貝串刺し

玉子焼き 甘海老紅葉和え

子持ち鮎甘露煮 酢取茗荷

強肴

本日の強肴

味噌カツ、等

食事

お選び下さい

・盛り蕎麦

洗い葱、海苔、山葵、煎り胡麻、蕎麦出汁

又は

・もずく茶漬け

いくら、とろろ芋、海苔、ぶぶあられ

煎り胡麻、色紙大葉、山葵、香の物

甘味

洋梨シャーベット

お飲物

スパークリングワイン、ビール

日本酒、焼酎、ワイン、ゆずサワー、モヒート

ウイスキーハイボール、ソフトドリンク

フリードリンクは二時間制となります

Easygoing Izakaya Menu

Drinks (Free Flow)

Sparkling Wine, Beer, Japanese Sake, Shochu, Wine, *Yuzu* Sour, Mojito, High Ball, Soft Drink
Free drinks available with a two-hour limit.

Appetizers

Boiled *Kinjiso* (edible plants) and Chrysanthemum

Ginkgo Nut with *Kudzu*

Grated Radish and Whitebait with Fermented Bonito Guts

Fresh Sashimi

Three Kinds of Today's Fish

Snack Food

Grilled Salmon

Simmered Whelk

Rolled Omelette

Sweet Shrimp with Cod Roe

Simmered Sweetfish in Seasoned Soy Sauce

Japanese Ginger with Vinegar

Seasonal Dish

Pork Cutlet with Miso Sauce etc.

Rice or Noodles

Choice of

Sobe Buckwheat Noodles

or

Chazuke with *Mozuku* Seaweed

Dessert

Pear Sherbet

¥10,000

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.