

土曜日限定

夜の贅沢膳 牛鍋

六、六〇〇円

【一の膳】  
前菜

栗葛練り寄せ

ぶろっこりー、くこの実、山葵、美味出汁

千切りじゃが芋と青菜の浸し

じゃが芋、青菜、いくら、煎り胡麻

蟹としめじ茸の落花生味噌和え

栗麩、ずっきーに、落花生味噌、振り柚子

お造り三種盛り、芽物色々

【二の膳】  
焼物

秋刀魚わた焼

焼栗蜜煮、はじかみ

牛鍋

牛肉、長葱、白滝、白菜、椎茸

紅葉人参、水菜、焼豆腐

江戸甘味噌、玉子

柿胡麻酢和え

柿、栗麩、切干し大根酢漬け

若布、みにとまと

【三の膳】  
食事

天むす

海老天ぶら、海苔

留椀、香の物

甘味

お選びください

・ぶどうシャーベット

・季節のフルーツ +五五〇円

## Saturdays Gourmet Dinner Plate

【First】

Appetizers

Chestnuts with *Kudzu*

Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables

Crab and *Shimeji* Mushrooms dressed with Peanut *Miso*

Fresh Sashimi

Three Kinds of *Sashimi*

【Second】

Grilled Dish

Pacific Saury with Guts

Main Dish

Simmered Beef with *Miso* in Hot Pot

Dish with Vinegar

Persimmon and Vegetables with Sesame Vinegar Sauce

【Third】

Rice

Rice Ball with Deep-fried Prawn

*Miso* Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Choice of

- Grape Sherbet
- Seasonal Fruits +¥550

¥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.

土曜日限定

黒毛和牛しゃぶしゃぶ 夜

八、〇〇〇円 (税・サ込)

前菜

栗葛練り寄せ

ぶろっこりし、くこの実、山葵、美味出汁

千切りじゃが芋と青菜の浸し

じゃが芋、青菜、いくら、煎り胡麻

蟹としめじ茸の落花生味噌和え

栗麩、ずっきーに、落花生味噌、振り柚子

造り

お造り二種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

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、紅葉人参、若布、豆腐、葛切り

食事

稲庭うどん

又は

雑炊、香の物

甘味

ぶどうシャーベット

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。

Saturdays Special Dinner  
Japanese Beef “Shabu-shabu”

Appetizers

Chestnuts with *Kudzu*

Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables

Crab and *Shimeji* Mushrooms dressed with Peanut *Miso*

Fresh Sashimi

Two Kinds of Today's Fish

Shabu-shabu

Japanese Beef Sirloin

Seasonal Vegetables and Mushrooms

Rice or Noodles

*Inaniva Udon*-noodles or Risotto

Pickled Vegetables

Dessert

Grape Sherbet

¥8,000

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.

甘味	洋梨蜜煮、ピオーネ、赤肉メロン
食事	鮭親子御飯 鮭、いくら、もみ海苔、軸三つ葉 振り柚子、べっこう餡掛け 留椀、香の物
預け鉢	伊勢海老具足煮 京芋、独活、青梗菜、針生姜、木の芽
焼物	糸より鯛塩焼 焼松茸、焼栗蜜煮 卸しぼん酢、はじかみ
造り	旬のお造り盛合せ
お椀	土瓶蒸し 松茸、才巻海老、鯛、銀杏 三つ葉、酢立
前菜	穴子ざく 海老煎餅 南瓜かすてら じゃが芋青菜浸し 蒟蒻辛煮 胡桃艶煮
先付	蟹としめじ茸の落花生味噌和え 栗麩、ずっきーに、落花生味噌、振り柚子
土曜日限定 極	十四、五〇〇円 ↓ 一、〇〇〇円

Saturdays Special Dinner  
KIWAMI

Appetizers	Crab and <i>Shimeji</i> Mushrooms dressed with Peanut <i>Miso</i>
Seasonal Dish	Conger and Vegetables with Vinegar Sauce Shrimp Rice Cracker Pumpkin Castella Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables Simmered <i>Konjak</i> Simmered Walnut
Hot-pot Dish	<i>Matsutake</i> Mushroom, Prawn, Sea Bream and Ginkgo Nut
Fresh Sashimi	Assorted Seasonal Fish
Grilled Dish	Golden Threadfin Bream
Simmered Dish	Japanese Lobster, Taro, <i>Udo</i> and Pak Choi
Rice	Salmon and Salmon Roe Rice Bowl <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Sweetened Pear, Pione and Melon

¥14,300 → ¥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.

先付	栗葛練り寄せ ぶろっこりー、くこの実、山葵、美味出汁
前菜	穴子ざく 海老煎餅 南瓜かすてら じゃが芋青菜浸し 蒟蒻辛煮 胡桃艶煮
造り	旬のお造り盛合せ
焼物	わらさ八丁味噌焼 焼栗蜜煮、はじかみ
煮物	甘鯛揚げ出し 京芋、厚揚げ、青梗菜、輪人参 紅葉卸し、浅葱、削り節、煎り出汁
酢の物	蛤みぞれ酢掛け 酒煎り蛤、蛇腹胡瓜、若布、京禅麩 酢取茗荷
食事	蛸釜炊き御飯 笹搔牛蒡、小角人参、針生姜、浅葱 留椀、香の物
甘味	刀根柿、ピオーネ

巧く伊勢三河湾の味覚懐石

一一、〇〇〇円

## TAKUMI

### *Ise Mikawa Kaiseki Course*

Appetizers	Chestnuts with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Conger and Vegetables with Vinegar Sauce Shrimp Rice Cracker Pumpkin Castella Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables Simmered <i>Konjak</i> Simmered Walnut
Fresh Sashimi	Assorted Seasonal Fish
Grilled Dish	Yellowtail with <i>Miso</i>
Simmered Dish	Deep-fried Tilefish, Taro, Thick Deep-fried <i>Tofu</i> , Pak Choi and Carrot with Stock
Dish with Vinegar	Clam and Vegetables with Vinegar Sauce
Rice	Cooked Rice with Octopus <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Persimmon and Pione

¥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	栗葛練り寄せ ぶろっこりー、くこの実、山葵、美味出汁 千切りじゃが芋と青菜の浸し じゃが芋、青菜、いくら、煎り胡麻 蟹としめじ茸の落花生味噌和え 栗麩、ずっきーに、落花生味噌、振り柚子
造り	旬のお造り盛り合わせ
焼物	秋刀魚わた焼 焼栗蜜煮、はじかみ
酢の物	蛤みぞれ酢掛け 酒煎り蛤、蛇腹胡瓜、若布、京禅麩 酢取茗荷
食事	天むす 海老てんぷら、海苔 留椀、香の物
甘味	れんこん餅

六、六〇〇円

“SAE”

Appetizers	Chestnuts with <i>Kudzu</i> Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables Crab and <i>Shimeji</i> Mushrooms dressed with Peanut <i>Miso</i>
Fresh Sashimi	Assorted Seasonal Fish
Grilled Dish	Pacific Saury with Guts
Dish with Vinegar	Clam and Vegetables with Vinegar Sauce
Rice	Rice Ball with Deep-fried Prawn
Dessert	Lotus Root-Starch Dumpling

¥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

栗葛練り寄せ

ぶろっこりー、くこの実、山葵、美味出汁  
千切りじゃが芋と青菜の浸し

じゃが芋、青菜、いくら、煎り胡麻

蟹としめじ茸の落花生味噌和え

粟麩、ずっきーに、落花生味噌、振り柚子

造り

お造り三種盛り

芽物色々、紅卸し、山葵

天婦羅

海老、白身魚

茄子、丸十、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

椎茸、蓮根、青梗菜

山葵、ほん酢卸し

食事

佐渡の新米こしひかり

留椀、香の物

甘味

ぶどうシャーベット

Japanese Beef Fillet Steak Course

Appetizers	Chestnuts with <i>Kudzu</i> Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables Crab and <i>Shimeji</i> Mushrooms dressed with Peanut <i>Miso</i>
Fresh Sashimi	Three Kinds of Today's Fish
Deep-fried Dish	Assorted <i>Tempura</i> Shrimp, White Fish and Mix Vegetables
Steak	Japanese Beef Fillet and Vegetables
Rice	" <i>Koshihikari</i> " Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Grape 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、〇〇〇円

前菜

栗葛練り寄せ

ぶろっこりー、くこの実、山葵、美味出汁

千切りじゃが芋と青菜の浸し

じゃが芋、青菜、いくら、煎り胡麻

蟹としめじ茸の落花生味噌和え

粟麩、ずっきーに、落花生味噌、振り柚子

造り

お造り三種盛り、芽物色々、紅蓼、山葵

煮物

鯉旨煮

京芋、南瓜、厚揚げ、三度豆、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、紅葉人参、若布、豆腐、葛切り

食事

稲庭うどん

又は

雑炊、香の物

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願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	Chestnuts with <i>Kudzu</i> Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables Crab and <i>Shimeji</i> Mushrooms dressed with Peanut <i>Miso</i>
Fresh Sashimi	Three Kinds of Today's Fish
Simmered Dish	Herring, Taro, Pumpkin and Green Beans
Shabu-shabu	Japanese Beef Sirloin Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	<i>Inaniva 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

<p>《先付》</p> <p>栗葛練り寄せ                      千切りじゃが芋と青菜の浸し                      蟹としめじ茸の落花生味噌和え                      季節の前菜盛り合わせ</p>	<p>《お椀》</p> <p>鱧真丈茶巾椀                      土瓶蒸し</p>	<p>《焼物》</p> <p>かます唐墨焼                      わらさ八丁味噌焼                      糸より鯛塩焼                      黒毛和牛フィレステーキ (100g)</p>	<p>《煮物》</p> <p>季節の野菜炊き合わせ                      里芋饅頭                      甘鯛揚げ出し</p>	<p>《揚物》</p> <p>季節の野菜天ぷら                      蓮根蟹真丈はさみ揚げ                      松茸と海老天ぷら</p>	<p>《酢の物》</p> <p>柿胡麻酢和え                      蛤みぞれ酢</p>	<p>《食事》</p> <p>御飯セット (留椀、香の物)                      蕎麦                      天むす                      鮭親子丼                      蛸釜炊き御飯</p>	<p>《甘味》</p> <p>黄身しぐれ                      れんこん餅                      蕎麦汁粉</p>	<p>一、一〇〇円                      一、三二〇円                      一、六五〇円                      二、二〇〇円</p>	<p>一、六五〇円                      三、八五〇円</p>	<p>一、九八〇円                      二、七五〇円                      二、七五〇円                      六、六〇〇円</p>	<p>一、六五〇円                      一、六五〇円                      二、五三〇円</p>	<p>一、六五〇円                      一、八七〇円                      二、七五〇円</p>	<p>一、七六〇円                      一、九八〇円</p>	<p>一、一〇〇円                      一、六五〇円                      一、九八〇円                      二、五三〇円                      三、七四〇円</p>	<p>七七〇円                      七七〇円                      七七〇円</p>
--	---	---	---	---	---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---



## A la Carte

### Appetizers

Chestnuts with <i>Kudzu</i>	¥1,100
Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables	1,320
Crab and <i>Shimeji</i> Mushrooms dressed with Peanut <i>Miso</i>	1,650
Assorted Seasonal Appetizers	2,200

### Clear Soup

Pike Conger Dumpling	1,650
Hot-pot Dish with <i>Matsutake</i> Mushroom, Prawn, Sea Bream	3,850

### Grilled Dishes

Barracuda with Dried Mullet Roe	1,980
Yellowtail with <i>Miso</i>	2,750
Golden Threadfin Bream	2,750
Beef Fillet Steak (100g)	6,600

### Simmered Dishes

Seasonal Vegetables	1,650
Deep-fried Taro with Minced Chicken	1,650
Deep-fried Tilefish, Taro, Thick Deep-fried <i>Tofu</i> , Pak Choi and Carrot with Stock	2,530

### Deep-fried Dishes

Seasonal Vegetable <i>Tempura</i>	1,650
Lotus Root with Crab Dumpling	1,870
<i>Matsutake</i> Mushroom and Prawn	2,750

### Dish with Vinegar

Persimmon and Vegetables with Sesame Vinegar Sauce	1,760
Clam and Vegetables with Vinegar Sauce	1,980

### Rice and Noodles

Steamed Rice, <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables	1,100
<i>Soba</i> Buckwheat Noodles	1,650
Rice Ball with Deep-fried Prawn	1,980
Salmon and Salmon Roe Rice Bowl	2,530
Cooked Rice with Octopus	3,740

### Dessert

Steamed Bun with Yolk and Sweet White Bean Paste	770
Lotus Root-Starch Dumpling	770
Soba Buckwheat Dumpling in Sweet Red Bean Soup	770