

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〜

先付

栗葛練り寄せ  
ぶろっこりー、くこの実、山葵  
美味出汁

旬菜

ぜんまい旨煮  
ぜんまい、油揚げ、蒟蒻、浅葱  
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

主菜

お選びください  
・鶏すき煮鍋  
長葱、椎茸、白菜、白滝、焼豆腐  
水菜、紅葉人参、玉子  
・本日の魚料理  
わらさ西京焼 など  
十五五〇円  
・天ぷら（松茸と海老天ぷら）  
十五五〇円  
・旬のお造り盛り合わせ  
十五五〇円

食事

※主菜の追加注文は一、一〇〇円承ります  
お選びください  
・佐渡の新米こしひかり  
十五五〇円  
・てこね寿し  
留椀、香の物

甘味

お選びください  
・ぶどうシャーベット  
十五五〇円  
・季節のフルーツ

Special Lunch Set

Appetizers  
Seasonal Dish

Chestnuts with *Kudzu*  
Simmered Royal Fern  
Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables

Main Dish

Choice of  
・Sinnered Chicken and Vegetables in Hot-pot  
・Today's Fish +¥550  
・Assorted *Tempura*  
*Matsutake* Mushroom and Prawn +¥550  
・Three Kinds of Seasonal Fresh Sashimi +¥550  
※Additional main dishes will be charged +¥1,100

Rice

Choice of  
・“*Koshihikari*” Steamed Rice from *Sado, Niigata*  
・Seafood Rice Bowl +¥550  
*Miso* Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Choice of  
・Grape 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.

先付	旬菜	主菜	食事	甘味
栗葛練り寄せ ぶろっこりー、くこの実、山葵 美味出汁	ぜんまい旨煮 ぜんまい、油揚げ、蒟蒻、浅葱 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	秋刀魚塩焼 (入荷状況により) わらさ西京焼 など日替わり	佐渡の新米こしひかり 留椀、香の物	お選びください ・ぶどうシャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円

おすすめ魚料理膳

三、〇八〇円

## Seasonal Lunch Specialty Grilled Pacific Saury

### Grilled Yellowtail Marinated with *Saikyo Miso* etc.

Grilled Pacific Saury

(Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.)

Grilled Yellowtail Marinated with *Saikyo Miso* etc.

Appetizers	Chestnuts with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Simmered Royal Fern Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables
Main Dish	*Grilled Pacific Saury *Grilled Yellowtail Marinated with <i>Saikyo Miso</i> etc.
Rice	“ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • Grape Sherbet • Seasonal Fruits +¥550

¥3,080

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	栗葛練り寄せ ぶろっこりー、くこの実、山葵 美味出汁
旬菜	ぜんまい旨煮 ぜんまい、油揚げ、蒟蒻、浅葱 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
煮物	鯉旨煮 京芋、南瓜、三度豆、木の芽
天婦羅	追加承ります 十五五〇円 松茸、海老、白身魚、茄子、丸十、青唐 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 もち豚と焼葱つけ汁蕎麦 十五五〇円 刻み葱、七味唐辛子
食事	五目御飯 鶏挽肉、しめじ茸、牛蒡、人参椎茸 軸三つ葉、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 十五五〇円

## Soba Noodle Plate

Appetizers	Chestnuts with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Simmered Royal Fern Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables
Simmered Dish	Herring, Taro, Pumpkin and Green Beans
Deep-fried Dish	Additional order <i>Matsutake</i> Mushroom, Prawn, White Fish and Mix Vegetable <i>Tempura</i> +¥550
Noodles	Choice of ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles with Pork and Grilled Green Onions Dipping Sauce +¥500
Rice	Steamed Rice with Minced Chicken and Vegetables and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Grape 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.

神無月弁当

三、八五〇円

先付	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
お椀	鱧真丈茶巾 白木耳、赤南蛮、青梗菜、柚子 いりこ出汁
お造り	お造り二種盛り、芽物色々
焼物 (松花堂)	かます唐墨焼 玉子焼、ぜんまい田舎煮、蒟蒻辛煮 酢取茗荷
煮物	練旨煮 京芋、南瓜、三度豆、木の芽
揚物	蓮根はさみ揚げ 蟹真丈、茄子、青唐、レモン、藻塩
酢の物	柿胡麻酢和え 柿、栗麩、切干し大根酢漬け 若布、みにとまと
食事	五目御飯 鶏挽肉、しめじ茸、牛蒡、人参、椎茸 軸三つ葉、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 十五五〇円

Seasonal Bento Box

Appetizer	Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables
Soup	Pike Conger Dumpling
Fresh Sashimi	Two Kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Barracuda with Dried Mullet Roe
Simmered Dish	Herring, Taro, Pumpkin and Green Beans
Deep-fried Dish	Lotus Root with Crab Dumpling
Dish with Vinegar	Persimmon and Vegetables with Sesame Vinegar Sauce
Rice	Steamed Rice with Minced Chicken and Vegetables and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Grape 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.

付	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	鰯	ぜんまい旨煮 ぜんまい、油揚げ、蒟蒻、浅葱	鮮	お造り二種盛り、芽物色々	主	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	飯	佐渡の新米こしひかり	汁	すまし汁 しじみ、柚子	漬	守口大根、胡瓜、人参	甘	お選びください ・ぶどうシャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円
---	-----------------------------------	---	--------------------------	---	--------------	---	---	---	------------	---	----------------	---	------------	---	---

贅沢膳 牛鍋

四、九五〇円

Special Gourmet Lunch  
Simmered Beef and *Miso* in Hot-Pot

Appetizer	Boiled Thin-sliced Potato and Green Vegetables
Seasonal Dish	Simmered Royal Fern
Fresh Sashimi	Two Kinds of Today's Fish
Main Dish	Simmered Beef with <i>Miso</i> in Hot Pot
Rice	“ <i>Koshibikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> Clear Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Grape Sherbet ・ Seasonal Fruits +¥550

¥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 “*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.

黒毛和牛フィレステーキ膳

八、八〇〇円

【一の膳】

先付

栗葛練り寄せ

ぶろっこりー、くこの実、山葵

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

茄子、丸十、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

椎茸、蓮根、青梗菜

山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡の新米こしひかり

留椀、香の物

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers

Chestnuts 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.

前菜	栗葛練り寄せ ぶろっこりー、くこの実、山葵 美味出汁
お椀	鱧真丈茶巾 白木耳、赤南蛮、青梗菜、柚子、いりこ出汁
造り	お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵
焼物	かます唐墨焼 玉子焼、ぜんまい田舎煮 蒟蒻辛煮、酢取茗荷
煮物	鯉旨煮 京芋、南瓜、三度豆、木の芽
食事	五目御飯 鶏挽肉、しめじ茸、牛蒡、人参、椎茸 軸三つ葉、留椀、香の物
甘味三種	黄身しぐれ、れんこん餅 ぶどうシャーベット コーヒー又は紅茶

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

## Ladies Lunch

### Aperitif or Soft Drink

Appetizers	Chestnuts with <i>Kudzu</i> Crab and <i>Shimeji</i> Mushrooms dressed with Peanut <i>Miso</i>
Soup	Pike Conger Dumpling
Fresh Sashimi	Three Kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Barracuda with Dried Mullet Roe
Simmered Dish	Herring, Taro, Pumpkin and Green Beans
Rice	Steamed Rice with Minced Chicken and Vegetables <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Steamed Bun with Yolk and Sweet White Bean Paste Lotus Root-Starch Dumpling Grape 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.