

前菜	雲丹豆乳寄せ 隠元、二十日大根、山葵、割醤油 白菜と小松菜の胡麻浸し いくら、白菜、小松菜 焼しめじ茸、蓮茸、糸賀喜 帆立貝のみぞれ和え 湯じめ帆立貝、京禅麩 椎茸、胡瓜、くこの実、振り柚子
造り	旬のお造り盛り合わせ
焼物	かます丹波焼 蓮根煎餅、酢取茗荷
酢の物	北寄貝の酢の物 えりんぎ茸、蛇腹胡瓜、切り干し大根酢 みにとまと、生姜酢
食事	じゃこむすび茶漬け もずく、ぶぶあられ、三つ葉、海苔 山葵、煎り胡麻、香の物
甘味	りんご蜜煮 ヨーグルトソース掛け

六、六〇〇円

“SAE”

Appetizers	Sea Urchin Soy Milk Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach Boiled Scallop with Grated Radish
Fresh Sashimi	Assorted Seasonal Fish
Grilled Dish	Barracuda with Chestnut
Dish with Vinegar	Surf Clams and Vegetables with Vinegar Sauce
Rice	Chazuke with Dried Young Sardines Rice Ball
Dessert	Sweetened Apples with Yogurt Sauce

¥6,600

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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

雲丹豆乳寄せ

隠元、二十日大根、山葵、割醤油

白菜と小松菜の胡麻浸し

いくら、白菜、小松菜

焼しめじ茸、蓮草、糸賀喜

帆立貝のみぞれ和え

湯じめ帆立貝、京禅麩

椎茸、胡瓜、くこの実、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

しめじ茸、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

蕪、南瓜、芽キャベツ

山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留椀、香の物

甘味

苺アイスクリーム

Japanese Beef Fillet Steak Course

Appetizers	Sea Urchin Soy Milk Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach Boiled Scallop with Grated Radish
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	Strawberry Ice Cream

¥11,000

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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.

水物	食事	酢の物	小鍋	焼物	造り	前菜	先付	巧く陸奥、出羽の味覚懐石く
莓、パイヤ 蜜ゼリー掛け	鮭釜炊き御飯 油揚げ、針生姜、三つ葉、振り柚子 留椀、香の物	北寄貝の酢の物 えりんぎ茸、蛇腹胡瓜、切り干し大根酢 みにとまと、生姜酢	和牛のきりたんぼ鍋 黒毛和牛、笹搔牛蒡、しめじ茸、長葱 梅人参、芹、柚子	鱈しよつる焼 揚げ銀杏、かすてら玉子 はじかみ	旬のお造り盛合せ	雲丹豆乳寄せ 隠元、二十日大根、山葵、割醤油 はたはた飯ずし 牛たん味噌漬け 干し柿衣揚げ 蓮根煎餅 子持昆布 白菜と青菜の胡麻浸し		一一、〇〇〇円

TAKUMI

Mutsu, Dewa Kaiseki Course

Appetizers	Sea Urchin Soy Milk
Seasonal Dish	Sandfish <i>Sushi</i> Beef Tongue pickled in <i>Miso</i> Deep-fried Dried Persimmon Deep-fried Lotus Root Herring Roe on Kelp Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach
Fresh Sashimi	Assorted Seasonal Fish
Grilled Dish	Cod with Fish Sauce
Hot-Pot Dish	Rice Sticks, Japanese Beef and vegetables with Stock
Dish with Vinegar	Surf Clam and Vegetables with Vinegar Sauce
Rice	Cooked Rice with Salmon <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Strawberry and Papaya with Syrup

¥11,000

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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	帆立貝のみぞれ和え 湯じめ帆立貝、京禅麩 椎茸、胡瓜、くこの実、振り柚子
前菜	はたはた飯ずし 牛たん味噌漬け 干し柿衣揚げ 蓮根煎餅 子持昆布 白菜と青菜の胡麻浸し
お椀	清汁仕立 鱈真丈、しめじ茸、芽蕪、赤南蛮、柚子
造り	旬のお造り三種盛合せ
小鍋	ふぐちり鍋 白菜、水菜、長葱、榎木茸、椎茸、梅人参 (浅葱、紅卸し) 酢立、ぼん酢
預け鉢	焼たらば蟹 レモン、はじかみ
食事	鮫鰯唐揚げ雑炊 刻み野菜、焼餅、海苔、生姜 浅葱、溶き玉子、香の物
水物	苺、メロン パイヤ

極
一四、三〇〇円

KIWAMI

Appetizers	Boiled Scallop with Grated Radish
Seasonal Dish	Sandfish <i>Sushi</i> Beef Tongue pickled in <i>Miso</i> Deep-fried Dried Persimmon Deep-fried Lotus Root Herring Roe on Kelp Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach
Soup	Cod Dumpling
Fresh Sashimi	Three Kinds of Seasonal Fish
Hot-Pot Dish	<i>Fugu-chiri Nabe</i> (Blowfish stew with fresh vegetables)
Grilled Dish	King Crab
Rice	Deep-fried Anglerfish Risotto and Pickled Vegetables
Dessert	Strawberry, Melon and Papaya

¥14,300

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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

雲丹豆乳寄せ

隠元、二十日大根、山葵、割醤油

白菜と小松菜の胡麻浸し

いくら、白菜、小松菜

焼しめじ茸、蓮草、糸賀喜

帆立貝のみぞれ和え

湯じめ帆立貝、京禅麩

椎茸、胡瓜、くこの実、振り柚子

造り

お造り三種盛り、芽物色々、紅蓼、山葵

煮物

聖護院大根含め煮

里芋、南瓜、ぶろっこりー

えりんぎ茸、生姜

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、梅人參、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

Shabu-shabu Course

Appetizers	Sea Urchin Soy Milk Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach Boiled Scallop with Grated Radish
Fresh Sashimi	Three Kinds of Today's Fish
Simmered Dish	Japanese White Radish, Taro, Pumpkin and Broccoli
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、新潟県佐渡産コシヒカリ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.

水物	食事	鍋	揚物	造り	前菜	先付
メロン	雑炊 玉子、浅葱、ぼん酢、香の物	ふぐちり鍋 白菜、水菜、長葱、榎木茸、葛切り 椎茸、梅人參、豆腐、焼餅 薬味（浅葱、紅卸し、酢立、ポン酢）	ふぐ唐揚げ 葛素麵、青唐、酢立	河豚刺身 皮、身皮、寸葱、紅卸し、ぼん酢、酢立	はたはた飯ずし 牛たん味噌漬け 干し柿衣揚げ 蓮根煎餅 子持昆布 白菜と青菜の胡麻浸し	雲丹豆乳寄せ 隠元、二十日大根、山葵、割醤油
						ふぐ懐石 一九、八〇〇円

“Fugu”(Blowfish) Kaiseki Course

Appetizers	Sea Urchin Soy Milk
Seasonal Dish	Sandfish <i>Sushi</i> Beef Tongue pickled in <i>Miso</i> Deep-fried Dried Persimmon Deep-fried Lotus Root Herring Roe on Kelp Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach
Fresh Sashimi	Delicately Sliced Blowfish with Condiments
Deep-fried Dish	Blowfish
Pot Dish	<i>Fugu-chiri Nabe</i> (Blowfish stew with fresh vegetables)
Rice	Rice Porridge in a delicious Fugu Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Melon

¥19,800

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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.

水物	食事	揚物	小鍋	焼物	サラダ	先付
季節のフルーツ	佐渡のこしひかり 留椀(若布、豆腐、浅葱) 香の物(刻み胡瓜)	野菜天ぷら 季節野菜 富士卸し、レモン、天出汁	湯豆腐 豆腐、長葱、椎茸、水菜 浅葱、生姜、割醤油	茄子田楽焼 青唐、はじかみ	刻み彩り野菜	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻

菜食(ヴィーガン)メニュー 夜
(オリーブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて)
六、六〇〇円

Vegan Menu Dinner

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetables
Salad	Chopped Vegetable Salad
Grilled Dish	Eggplant <i>Dengaku</i>
Hot-Pot Dish	Tofu, Vegetables and Shitake
Deep-fried Dish	Assorted Vegetable <i>Tempura</i>
Rice	“ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥6,600

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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.

水物	季節のフルーツ
食事	佐渡のこしひかり 留枕 (豆味噌、若布、豆腐、浅葱) 香の物 (刻み胡瓜)
ステーキ	和牛ステーキ 大根おろし、山葵
小鍋	湯豆腐 豆腐、長葱、椎茸、水菜 浅葱、生姜、割醤油
焼物	おまかせの魚塩焼き
サラダ	刻み彩り野菜
先付	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻
	グルテンフリーメニュー (オリーブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて) 一一、〇〇〇円

Gluten-free Menu Dinner

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetable
Salad	Vegetable Salad
Grilled Dish	Today's Fish
Hot-Pot Dish	Tofu, Vegetable and Mushroom
Steak	Japanese Beef Steak
Rice	"Koshihikari" Steamed Rice from Sado, Niigata Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥11,000

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産コシヒカリ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》 白菜と小松菜の胡麻浸し 雲丹豆乳寄せ 帆立貝のみぞれ和え 季節の前菜盛り合わせ</p>	<p>《お椀》 がんどきのお椀 鱈真丈椀</p>	<p>《焼物》 かます丹波焼 鱈しよつふる焼 焼たらば蟹 黒毛和牛フィレステーキ (100g)</p>	<p>《煮物》 季節の野菜炊き合わせ 和牛のきりたんぼ鍋 (小鍋)</p>
<p>一、一〇〇円 一、三二〇円 一、八七〇円 二、二〇〇円</p>	<p>一、六五〇円 二、五三〇円</p>	<p>二、四二〇円 二、七五〇円 三、九六〇円 六、六〇〇円</p>	<p>一、六五〇円 三、三〇〇円</p>

<p>《揚物》 季節の野菜天ぷら 帆立貝真丈磯辺揚げ たらば蟹天ぷら</p>	<p>《酢の物》 蟹砵巻き 北寄貝の酢の物</p>	<p>《食事》 御飯セット (留椀、香の物) 蕎麦 じゃこむすび茶漬 鮫唐揚げ雑炊 鮭釜炊き御飯</p>	<p>《甘味》 りんご蜜煮 揚げ饅頭 白玉汁粉</p>
<p>一、六五〇円 一、九八〇円 三、九六〇円</p>	<p>一、八七〇円 一、八七〇円</p>	<p>一、一〇〇円 一、六五〇円 一、六五〇円 二、二〇〇円 三、三〇〇円</p>	<p>七七〇円 七七〇円 七七〇円</p>

A la Carte

Appetizers

Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach	¥1,100
Sea Urchin Soy Milk	1,320
Boiled Scallop with Grated Radish	1,870
Assorted Seasonal Appetizers	2,200

Clear Soup

Deep-fried Bean Curd Cake with Vegetables	1,650
Cod Dumpling	2,530

Grilled Dishes

Grilled Barracuda with Chestnut	2,420
Cod with Fish Sauce	2,750
King Crab	3,960
Beef Fillet Steak (100g)	6,600

Simmered Dishes

Seasonal Vegetables	1,650
Rice Sticks, Japanese Beef and vegetables with Stock	3,300

Deep-fried Dishes

Seasonal Vegetable <i>Tempura</i>	1,650
Scallop Dumpling with Seaweed	1,980
King Crab	3,960

Dish with Vinegar

Crab Wrapped in Vegetables with Yolk Vinegar Sauce	1,870
Surf Clam and Vegetables with Vinegar Sauce	1,870

Rice and Noodles

Steamed Rice, <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables	1,100
<i>Soba</i> Buckwheat Noodles	1,650
<i>Chazuke</i> with Dried Young Sardines Rice Ball	1,650
Deep-fried Anglerfish Risotto	2,200
Cooked Rice with Salmon	3,300

Dessert

Sweetened Apples	770
Fried Bun	770
Rice-flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup	770