

先付	旬菜	主菜	食事	甘味
雲丹豆乳寄せ 隠元、二十日大根、山葵、割醤油	蓮根の金平 鶏肉、人参、煎り胡麻、糸唐辛子 白菜と小松菜の胡麻浸し 焼しめじ茸、蓮草、糸賀喜	お選びください ・豚ロース肉味噌焼 ・本日の魚料理 ねぎま鍋 など ・天ぷら（帆立貝の天ぷら） 十五五〇円 ・旬のお造り盛り合わせ 十五五〇円 ※主菜の追加注文は一、一〇〇円承ります	お選びください ・佐渡のこしひかり ・海鮮丼 十五五〇円 （鮪、帆立貝、青利烏賊、いくら、玉子焼 海苔、大葉、がり、紅蓼、山葵） 留椀、香の物	お選びください ・莓アイスクリーム ・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	Sea Urchin Soy Milk
Seasonal Dish	Sauteed Lotus Roots
Main Dish	Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach Choice of ・ Grilled Pork with <i>Miso</i> ・ Today's Fish +¥550 ・ Assorted <i>Tempura</i> Scallop and Mix Vegetable <i>Tempura</i> +¥550 ・ Three Kinds of Seasonal Fresh Sashimi +¥550 ※For each additional main +¥1,100
Rice	Choice of ・ “ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> ・ Fresh Seafood Rice Bowl +¥550 <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Strawberry Ice Cream ・ Seasonal Fruits +¥550

¥2,530～

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	旬菜	主菜	食事	甘味
雲丹豆乳寄せ 隠元、二十日大根、山葵、割醤油	蓮根の金平 鶏肉、人参、煎り胡麻、糸唐辛子 白菜と小松菜の胡麻浸し 焼しめじ茸、蓮草、糸賀喜	ねぎま鍋、など (鮭、長葱、豆腐、榎木茸 水菜、梅人参、柚子)	佐渡のこしひかり 留椀、香の物	お選びください ・莓アイスクリーム ・季節のフルーツ 十五五〇円

三、〇八〇円

Seasonal Lunch Specialty

Appetizers	Sea Urchin Soy Milk
Seasonal Dish	Sauteed Lotus Roots Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach
Main Dish	Tuna and Japanese Leek and Vegetables with Stock in Hot-Pot etc.
Rice	“Koshihikari” Steamed Rice from Sado, Niigata Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Strawberry Ice Cream ・ Seasonal Fruits +¥550

¥3,080

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.

蕎麦	天婦羅	煮物	旬菜	先付	そば御膳
・お選びください ・盛り蕎麦 葉味(刻み葱、海苔、山葵) 煎り胡麻、蕎麦出汁 ・肉汁蕎麦 笹打ち葱、柚子 十五五〇円 (刻み葱)、七味唐辛子	追加承ります 十五五〇円 帆立貝の天ぷら 海老、しめじ茸、丸十、青唐 富士卸し、レモン、塩、天出汁	聖護院大根含め煮 里芋、南瓜、ぶろっこりー 生姜、牛そぼろ餡かけ	蓮根の金平 鶏肉、人参、煎り胡麻、糸唐辛子 白菜と小松菜の胡麻浸し 焼しめじ茸、蓮草、糸賀喜	雲丹豆乳寄せ 隠元、二十日大根、山葵、割醤油	二、五三〇円
食事					
甘味					
じゃこ御飯のおにぎり、香の物 お選びください ・苺アイスクリーム ・季節のフルーツ 十五五〇円					

Soba Noodle Plate

Appetizers	Sea Urchin Soy Milk
Seasonal Dish	Sauteed Lotus Roots Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach
Simmered Dish	Japanese White Radish, Taro, Pumpkin and Broccoli
Deep-fried Dish	Additional order Scallop and Mix Vegetable <i>Tempura</i> +¥550
Noodles	Choice of ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles Japanese Leek and <i>Yuzu</i> with Meat Stock Dipping Sauce +¥550
Rice	Dried Young Sardines Rice Ball and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Strawberry Ice Cream ・ Seasonal Fruits +¥550

¥2,530～

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	師走弁当 三、八五〇円
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	
お椀	がんもどき、白木耳、水菜、金時人参 柚子、貝出汁
お造り	お造り二種盛り、芽物色々
焼物 (松花堂)	わらさ柚香焼 玉子焼、栗蜜煮、蓮根の金平、酢取茗荷
煮物	聖護院大根含め煮 里芋、南瓜、ぶろっこりー 生姜、牛そぼろ餡かけ
揚げ物	帆立貝真丈磯辺揚げ えりんぎ茸、丸十、青唐 浅葱、紅葉卸し、煎り出汁
酢の物	蟹砵巻き 蛇腹胡瓜、若布、刺身蒟蒻 くこの実、黄身酢
食事	じゃこ御飯 煎り胡麻、木の芽、香の物
甘味	お選びください ・莓アイスクリーム ・季節のフルーツ 十五五〇円

Seasonal Bento Box

Appetizer	Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach
Soup	Deep-fried Bean Curd Cake with Vegetables
Fresh Sashimi	Two Kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Yellowtail with <i>Yuzu</i>
Simmered Dish	Japanese White Radish, Taro, Pumpkin and Broccoli
Deep-fried Dish	Scallop Dumpling with Seaweed
Dish with Vinegar	Crab Wrapped in Vegetables with Yolk Vinegar Sauce
Rice	Steamed Rice with Dried Young Sardines and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Strawberry Ice Cream ・ Seasonal Fruits +¥550

¥3,850

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.

付	菜	主	汁	漬	甘
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	蓮根の金平 鶏肉、人参、煎り胡麻、糸唐辛子	雲丹豆乳寄せ 隠元、二十日大根、山葵、割醤油 東北海鮮丼 蟹さばき身、帆立貝、北寄貝、鮪 青利烏賊、いくら、玉子焼、海苔 大葉、がり、赤蓼、山葵	若布、焼油揚げ、浅葱、粉山椒	いぶりがっこ、胡瓜、人参	揚げ饅頭

贅沢膳 東北海鮮丼

四、九五〇円

Special Gourmet Lunch
Tohoku Kaisen-Don
Fresh Seafood Rice Bowl

Appetizer	Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach
Seasonal Dish	Sauteed Lotus Roots Sea Urchin Soy Milk
Main Dish	Fresh Seafood Rice Bowl Scallop, Surf Clams, Crab, Tuna, Squid and Salmon Roe
Soup	Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Fried Bun

¥4,950

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膳

八、八〇〇円

【一の膳】

先付

雲丹豆乳寄せ

隠元、二十日大根、山葵、割醤油

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

しめじ茸、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

蕪、南瓜、芽きやべつ

山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留椀、香の物

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers Sea Urchin Soy Milk
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 “*Koshihikari*” 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.

※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	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
お椀	がんもどき、白木耳、水菜、金時人参 柚子、貝出汁
造り	お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵
焼物	わらさ柚香焼 玉子焼、栗蜜煮、蓮根の金平、酢取茗荷
煮物	聖護院大根含め煮 里芋、南瓜、ぶろっこりー 生姜、牛そぼろ餡かけ
食事	じゃこ御飯 煎り胡麻、木の芽 留椀、香の物
甘味三種	揚げ饅頭、りんご蜜煮 苺アイスクリーム 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	Sea Urchin Soy Milk
Soup	Boiled Chinese Cabbage and Japanese Mustard Spinach
Fresh Sashimi	Deep-fried Bean Curd Cake with Vegetables
Grilled Dish	Three Kinds of Today's Fish
Simmered Dish	Yellowtail with <i>Yuzu</i>
Rice	Japanese White Radish, Taro, Pumpkin and Broccoli
Dessert	Steamed Rice with Dried Young Sardines <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables Fried Bun Sweetened Apples Strawberry Ice Cream

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 今日の氷菓子	美濃	留椀、 先付、 季節のにぎり十貫と巻物 今日の氷菓子	萩	留椀、 先付、 季節のにぎり七貫と巻物 今日の氷菓子	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	蒸し物	焼物	先付	菜食 (ヴィーガン) メニュー 昼 (オリーブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて) 四、一八〇円
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	蒸し野菜 青味	茄子田楽焼 青唐、はじかみ	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻	

Vegan Menu Lunch

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

¥4,180

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	焼物	蒸し物	サラダ	先付	グルテンフリーメニュー (オリブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて) 四、一八〇円
季節のフルーツ	佐渡のこしひかり 留椀(豆味噌、若布、豆腐、浅葱) 香の物(刻み胡瓜)	おまかせの魚塩焼き 大根卸し	蒸し野菜 青味	刻み彩り野菜	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻	昼

Gluten-free Menu Lunch

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetable
Salad	Vegetable Salad
Steamed Dish	Steamed Vegetables
Grilled Dish	Today's Fish
Rice	“Koshihikari” Steamed Rice from Sado, Niigata Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥4,180

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.