

土曜日限定 ふぐコース

昼・夜 一、〇〇〇円

前菜

白胡麻葛練り寄せ

梅人參、ぶろっこりー、山葵、美味出汁

菜の花と小松菜の辛子浸し

いくら、菜の花、小松菜、蓮草、焼椎茸

辛子醬油、煎り胡麻

数の子土佐漬け

数の子、若布、長芋、蕪、芽きゃべつ、柚子

造り

河豚刺身

皮、身皮、寸葱、紅卸し、ぼん酢、酢立

揚物

河豚唐揚げ

葛素麵、青唐、酢立

ふぐ小鍋

ふぐちり鍋

白菜、水菜、長葱、榎木茸

椎茸、梅人參

薬味（浅葱、紅卸し、酢立、ポン酢）

食事

ふぐ雑炊

焼餅、もみ海苔、浅葱、溶き玉子、香の物

Saturdays Special  
“Fugu”(Blowfish) Course

Appetizers	White Sesame with <i>Kudzu</i> Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach Salted Herring Roe
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

¥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.

土曜日限定

夜の贅沢膳 蟹面おでん

六、六〇〇円

【一の膳】

前菜

白胡麻葛練り寄せ

梅人参、ぶろっこりー、山葵、美味出汁

菜の花と小松菜の辛子浸し

いくら、菜の花、小松菜、蓮草、焼椎茸

辛子醤油、煎り胡麻

数の子土佐漬け

数の子、若布、長芋、蕪、芽きやべつ、柚子

お造り三種盛り、芽物色々

造り

【二の膳】

焼物

鱈柚子味噌焼

露の唐田楽焼、酢取茗荷

蟹面おでん

香箱蟹、大根、蒟蒻、がんも、水菜、辛子

柿なます

市田柿、人参、水前寺海苔、大根、胡瓜

くこの実、柚子

酢の物

食事

白魚天ぶら茶漬け

叩き梅、蕎麦の実、三つ葉、海苔、山葵

煎り胡麻、香の物

お選びください

・塩ミルクアイスクリーム

・季節のフルーツ 十五五〇円

甘味

Saturdays Gourmet Dinner Plate

【First】

Appetizers

White Sesame with *Kudzu*

Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach

Salted Herring Roe

Fresh Sashimi

Three Kinds of Today's Fish

【Second】

Grilled Dish

Spanish Mackerel with *Miso* and *Yuzu*

and Grilled Butterbur Scape with *Miso*

Pot Dish

*Kobako* Crab, Radish, Deep-fried Vegetable *Tofu*, and *Konjak*

Dish with Vinegar

Persimmon and Vegetables with Vinegar Sauce

Rice

*Chazuke* with Deep-fried Whitebait

and Pickled Vegetables

Dessert

Choice of

• Salt Milk Ice Cream

• Seasonal Fruits +¥550

¥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.

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

白胡麻葛練り寄せ

梅人参、ぶろっこりー、山葵、美味出汁

菜の花と小松菜の辛子浸し

いくら、菜の花、小松菜、蓮草、焼椎茸

辛子醤油、煎り胡麻

数の子土佐漬け

数の子、若布、長芋、蕪、芽きやべつ、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、梅人参、若布、豆腐、葛切り

食事

稲庭うどん

又は

雑炊、香の物

甘味

塩ミルクアイスクリーム

当クラブでは、新型コロナウイルス感染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

Saturdays Special Dinner  
Japanese Beef “Shabu-shabu”

Appetizers	White Sesame with <i>Kudzu</i> Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach Salted Herring Roe
Fresh Sashimi	Two Kinds of Today's Fish
Shabu-shabu	Japanese Beef Sirloin Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	<i>Inaniva Udon</i> -noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Salt Milk Ice Cream

¥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.

新春プラン 夜

七、八〇〇円

食前酒を一杯プレゼント  
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

【一の膳】

前菜

白胡麻葛練り寄せ  
菜の花と小松菜の辛子浸し  
数の子土佐漬

造り

お造り三種盛り  
芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】

焼物

鱈柚子味噌焼  
露の唐田楽焼、酢取茗荷

小鍋

鰯いしる鍋  
鰯、白菜、長葱、しめじ茸、すだれ麩  
豆腐、分葱、柚子

酢の物

柿なます  
市田柿、人参、水前寺海苔、大根、胡瓜  
くこの実、柚子

食事

白魚天ぶら茶漬け  
叩き梅、蕎麦の実、三つ葉、海苔、山葵  
煎り胡麻、香の物

甘味

酒まんじゅう

Special Dinner Menus for New Year Season in January

Dinner with a complimentary aperitif and  
for groups of four people or more, a Dinner menu for one person will be free

【First】

Appetizers

White Sesame with *Kudzu*  
Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach  
Salted Herring Roe

Fresh Sashimi

Three Kinds of Today's Fish

【Second】

Grilled Dish

Spanish Mackerel with *Miso* and *Yuzu*

Hot-Pot Dish

Yellowtail and vegetables with Fish Sauce and Stock

Dish with Vinegar

Persimmon and Vegetables with Vinegar Sauce

Rice or Noodles

*Chazuke* with Deep-fried Whitebait

Dessert

Steamed Bun with *Sake*

¥7,800

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.

前菜	白胡麻葛練り寄せ 梅人参、ぶろっこりー、山葵、美味出汁 菜の花と小松菜の辛子浸し いくら、菜の花、小松菜、蓮草、焼椎茸 辛子醤油、煎り胡麻 数の子土佐漬け 数の子、若布、長芋、蕪、芽きやべつ、柚子
造り	旬のお造り盛り合わせ
焼物	鱒いしる焼 落の唐田楽焼、酢取茗荷
酢の物	なまこみぞれ和え 揚げすだれ麩、蛇腹胡瓜、くこの実、隠元 みにとまと、振り柚子、ぽん酢卸し
食事	白魚天ぷら茶漬け 叩き梅、蕎麦の実、三つ葉、海苔、山葵 煎り胡麻
甘味	酒まんじゅう

六、六〇〇円

“SAE”

Appetizers	White Sesame with <i>Kudzu</i> Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach Salted Herring Roe
Fresh Sashimi	Assorted Seasonal Fish
Grilled Dish	Spanish Mackerel with Fish Sauce
Dish with Vinegar	Sea Cucumber and Vegetables with Vinegar Sauce
Rice	<i>Chazuke</i> with Deep-fried Whitebait
Dessert	Steamed Bun with <i>Sake</i>

¥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

白胡麻葛練り寄せ

梅人参、ぶろっこりー、山葵、美味出汁

菜の花と小松菜の辛子浸し

いくら、菜の花、小松菜、蓮草、焼椎茸

辛子醤油、煎り胡麻

数の子土佐漬け

数の子、若布、長芋、蕪、芽きやべつ、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、わかさぎ

蓮根、えりんぎ茸、露の臺、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

ぼろ葱、丸十、椎茸

山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留椀、香の物

甘味

塩ミルクアイスクリーム

Japanese Beef Fillet Steak Course

Appetizers	White Sesame with <i>Kudzu</i> Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach Salted Herring Roe
Fresh Sashimi	Three Kinds of Today's Fish
Deep-fried Dish	Assorted <i>Tempura</i> Shrimp, Smelt 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	Salt Milk 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.

先付	白胡麻葛練り寄せ 梅人参、ぶろっこりー、山葵、美味出汁
前菜	かぶら寿し 白魚唐揚げ 合鴨ロース煮 露の臺田楽焼 菜の花辛子浸し 甘海老このわた和え
造り	旬のお造り盛合せ
焼物	まながつお西京焼 天豆塩茹で、干し柿ちーず包み、酢蓮根
小鍋	鯽いしる鍋 鯽、白菜、長葱、しめじ茸、すだれ麩 豆腐、分葱、柚子
酢の物	なまこみぞれ和え 揚げすだれ麩、蛇腹胡瓜、くこの実、隠元 みにとまと、振り柚子、ぼん酢卸し
食事	釜揚げ氷見うどん 薬味（生姜、浅葱、天かす、煎り胡麻） 温麺出汁
甘味	五郎島金時芋の蒸し羊羹 苺、粉糖

巧く加越能の味覚懐石  
一一、〇〇〇円

## TAKUMI

### Kaetsunou Kaiseki Course

Appetizers	White Sesame with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Turnip and Fermented Yellowtail Deep-fried Whitebait Simmered Duck Loin Grilled Butterbur Scape with <i>Miso</i> Boiled Canola Flower with Japanese Pepper Shrimp with Salted Sea Cucumber Guts
Fresh Sashimi	Assorted Seasonal Fish
Grilled Dish	Harvest Fish with <i>Saikyo Miso</i>
Hot-Pot Dish	Yellowtail and vegetables with Fish Sauce and Stock
Dish with Vinegar	Sea Cucumber and Vegetables with Vinegar Sauce
Noodles	<i>Himi-Udon</i> Noodles
Dessert	Chilled Sweet Potato Soft Jelly Strawberry and Sweet Red Bean

¥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.

黒毛和牛しゃぶしゃぶ

一、〇〇〇円

前菜

白胡麻葛練り寄せ

梅人參、ぶろっこりー、山葵、美味出汁

菜の花と小松菜の辛子浸し

いくら、菜の花、小松菜、蓮草、焼椎茸

辛子醤油、煎り胡麻

数の子土佐漬

数の子、若布、長芋、蕪、芽きやべつ、柚子

造り

お造り三種盛り、芽物色々、紅蓼、山葵

煮物

信田巻き

すだれ麩、南瓜、隠元、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、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	White Sesame with <i>Kudzu</i> Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach Salted Herring Roe
Fresh Sashimi	Three Kinds of Today's Fish
Simmered Dish	Wheat Gluten, Pumpkin and Green Bean
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 浅葱、溶き玉子、香の物	ふぐちり鍋 白菜、水菜、長葱、榎木茸 椎茸、梅人參、豆腐、焼餅 薬味(浅葱、紅卸し、酢立、ポン酢)	河豚唐揚げ 葛素麺、青唐、酢立	河豚刺身 皮、身皮、寸葱、紅卸し、ぼん酢、酢立	かぶら寿し 合鴨ロース煮 菜の花辛子浸し 白魚唐揚げ 落の臺田楽焼 甘海老このわた和え	白胡麻葛練り寄せ 梅人參、ぶろっこりー、山葵、美味出汁

※三日前までにご予約をお願い致します

ふぐ懐石  
一九、八〇〇円

### “Fugu”(Blowfish) Kaiseki Course

※ Please note that reservation is required by three days before.

Appetizers	White Sesame with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Turnip and Fermented Yellowtail Deep-fried Whitebait Simmered Duck Loin Grilled Butterbur Scape with <i>Miso</i> Boiled Canola Flower with Japanese Pepper Shrimp with Salted Sea Cucumber Guts
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 留椀 (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

《先付》

白胡麻葛練り寄せ  
菜の花と小松菜の辛子醤油掛け  
数の子土佐漬け  
季節の前菜盛り合わせ

一、一〇〇円  
一、三二〇円  
一、八七〇円  
二、二〇〇円

《お椀》

帆立真丈椀

一、六五〇円

《焼物》

鰯照焼  
鱈いしる焼  
まながつお西京焼  
黒毛和牛フィレステーキ(一〇〇g)

二、五三〇円  
二、五三〇円  
二、七五〇円  
六、六〇〇円

《煮物》

季節の野菜炊き合わせ  
鰯いしる鍋(小鍋)

一、六五〇円  
三、三〇〇円

《揚物》

季節の野菜天ぷら  
わかさぎ天ぷら  
くわい豆腐磯辺揚げ

一、六五〇円  
一、八七〇円  
一、九八〇円

《酢の物》

なまこみぞれ和え  
ずわい蟹酢

一、八七〇円  
二、三一〇円

《食事》

御飯セット(留椀、香の物)  
蕎麦  
白魚天ぷら茶漬け  
こんかさば釜炊き御飯

一、一〇〇円  
一、六五〇円  
一、六五〇円  
三、三〇〇円

《甘味》

酒まんじゅう  
五郎島金時芋の蒸し羊羹  
白玉汁粉

七七〇円  
七七〇円  
七七〇円

## A la Carte

### Appetizers

White Sesame with <i>Kudzu</i>	¥1,100
Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach	1,320
Salted Herring Roe	1,870
Assorted Seasonal Appetizers	2,200

### Clear Soup

Scallop Dumpling	1,650
------------------	-------

### Grilled Dishes

Grilled Yellowtail <i>Teriyaki</i>	2,530
Spanish Mackerel with Fish Sauce	2,530
Harvest Fish with <i>Saikyo Miso</i>	2,750
Beef Fillet Steak (100g)	6,600

### Simmered Dishes

Seasonal Vegetables	1,650
Yellowtail and vegetables with Fish Sauce and Stock	3,300

### Deep-fried Dishes

Seasonal Vegetable <i>Tempura</i>	1,650
Smelt	1,870
Arrowhead Dumpling with Seaweed	1,980

### Dish with Vinegar

Sea Cucumber and Vegetables with Vinegar Sauce	1,870
Snow Crab, Cucumber with Vinegar Sauce	2,310

### 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 Deep-fried Whitebait	1,650
Cooked Rice with Salted Mackerel	3,300

### Dessert

Steamed Bun with <i>Sake</i>	770
Chilled Sweet Potato Soft Jelly	770
Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup	770