

大人の居酒屋

一〇、〇〇〇円(税・サ込)

前菜

白胡麻葛練り寄せ  
梅入参、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

肉味噌

お刺身

お造り三種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

おつまみ

鱈照り焼

玉子焼、かぶら寿し、露の唐田楽焼

酢取茗荷

強肴

本日の強肴

合鴨治部煮など

食事

お選び下さい

・盛り蕎麦

・洗い葱、海苔、山葵、煎り胡麻、蕎麦出汁

又は

・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

塩ミルクアイスクリーム

お飲物

スパークリングワイン、ビール  
日本酒、焼酎、ワイン、ゆずサワー  
ウイスキーハイボール、ソフトドリンク  
フリードリンクは二時間制となります

Easygoing Izakaya Menu

Drinks (Free Flow)

Sparkling Wine, Beer, Japanese Sake, Shochu, Wine, *Yuzu* Sour, High Ball, Soft Drink  
Free drinks available with a two-hour limit.

Appetizers

White Sesame with *Kudzu*  
Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach  
Meat with *Miso*

Fresh Sashimi

Three Kinds of Today's Fish

Snack Food

Spanish Mackerel with Fish Sauce, Rolled Omelette,  
Turnip and Fermented Yellowtail, Grilled Butterbur Scape with *Miso*

Seasonal Dish

Simmered Duck etc.

Rice or Noodles

Choice of  
Soba Buckwheat Noodles  
or  
*Chazuke* with Deep-fried Whitebait

Dessert

Salt Milk Ice Cream

¥10,000

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.