

新春お徳なメニュー

ふぐコース 一月五日

昼・夜 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

河豚刺身

皮、身皮、寸葱、紅卸し、ぼん酢、酢立

揚物

河豚唐揚げ

葛素麺、青唐、酢立

ふぐ小鍋

ふぐちり鍋

白菜、水菜、長葱、榎木茸

椎茸、梅人参

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

New Year 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.

水物	食事	主菜	強肴	お椀	前菜	先付
季節の果実	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	ずわい蟹一杯	お勧めの一品	帆立真丈椀 帆立真丈 一文字人参、水菜、柚子、金箔、貝出汁	かぶら寿し 合鴨ロース煮 菜の花辛子浸し 白魚唐揚げ 露の唐田楽焼 甘海老このわた和え	白胡麻葛練り寄せ 梅人参、ぶろっこりー、山葵、美味出汁

新春お徳なメニュー
吟味

昼・夜 一、〇〇〇円

New Year Special Menu “Ginmi”

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
Clear Soup	Scallop Dumpling
Seasonal Dish	Chef's Recommendation of the day
Main Dish	Snow Crab
Rice	<i>Chazuke</i> with Deep-fried Whitebait
Fruits	Seasonal Fruits

¥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.

新春お得なメニュー

黒毛和牛しゃぶしゃぶ 昼

五、〇〇〇円 (税・サ込)

小鉢

白胡麻葛練り寄せ

梅人参、ぶろっこりー、山葵
美味出汁

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

New Year Special Lunch
Japanese Beef “Shabu-shabu”

Appetizers	White Sesame with <i>Kudzu</i>
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

¥5,000

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.

先付	白胡麻葛練り寄せ 梅人參、ぶろっこりー、山葵、美味出汁
旬菜	・芽ひじき田舎煮 芽ひじき、人參、椎茸、油揚げ、浅葱 菜の花と小松菜の辛子浸し 菜の花、小松菜、蓮草、焼椎茸
主菜	お選びください ・合鴨治部煮 ・本日魚料理 十五五〇円 鰯照焼 など ・天ぶら（白海老かき揚げ） 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
食事	お選びください ・佐渡のこしひかり ・能登井 十五五〇円 （鰯、ぼたん海老、いくら 玉子焼、海苔、大葉、 がり、紅蓼、山葵）留椀、香の物
甘味	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

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	White Sesame with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed
Main Dish	Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach Choice of ・ Simmered Duck ・ Today's Fish +¥550 ・ Assorted <i>Tempura</i> Japanese Glass Shrimp and Mix Vegetable <i>Tempura</i> +¥550 ・ Three Kinds of Seasonal Fresh <i>Sashimi</i> +¥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 ・ Salt Milk 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
白胡麻葛練り寄せ 梅人参、ぶろっこりー、山葵、美味出汁	・芽ひじき田舎煮 芽ひじき、人参、椎茸、油揚げ、浅葱 ・菜の花と小松菜の辛子浸し 菜の花、小松菜、蓮草、焼椎茸 辛子醤油、煎り胡麻	鰯照り焼、など 玉子焼、酢取茗荷	佐渡のこしひかり 留椀、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

三、〇八〇円

Seasonal Lunch Specialty

Appetizers	White Sesame with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach
Main Dish	Grilled Yellowtail <i>Teriyaki</i> etc.
Rice	“ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Salt Milk 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.

そば御膳

二、五三〇円

先付

白胡麻葛練り寄せ
梅人參、ぶろっこりー、山葵、美味出汁

旬菜

・芽ひじき田舎煮
芽ひじき、人參、椎茸、油揚げ、浅葱
・菜の花と小松菜の辛子浸し
菜の花、小松菜、蓮草、焼椎茸
辛子醤油、煎り胡麻

煮物

信田巻き
すだれ麩、南瓜、隠元、木の芽

天婦羅

追加承ります 十五五〇円
白海老かき揚げ
蓮根、えりんぎ茸、落の唐、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
葉味(刻み葱、海苔、山葵)
煎り胡麻、蕎麦出汁
・鶏南蛮つけ汁蕎麦 十五五〇円
柚子、焼葱、七味唐辛子

食事

冬大根御飯、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

Soba Noodle Plate

Appetizers	White Sesame with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach
Simmered Dish	Wheat Gluten, Pumpkin and Green Bean
Deep-fried Dish	Additional order Japanese Glass Shrimp and Mix Vegetable <i>Tempura</i> +¥550
Noodles	Choice of ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles with Chicken Dipping Sauce +¥550
Rice	Steamed Rice with Japanese White Radish and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Salt Milk 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.

黒毛和牛フィレステーキ膳

八、八〇〇円

【一の膳】

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

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、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

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

ぼろ葱、丸十、椎茸

山葵、ほん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留椀、香の物

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers

White Sesame with *Kudzu*

Fresh Sashimi

Two Kinds of Today's Fish

【Second】

Deep-fried Dish

Assorted *Tempura*

Shrimp, Smelt 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	白胡麻葛練り寄せ 梅人参、ぶろっこりし、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
お椀	帆立貝真丈椀 帆立真丈、一文字人参、水菜、柚子 金箔、貝出汁
造り	お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵
焼物	鱈柚子味噌焼 玉子焼、芽ひじき田舎煮 黒豆松葉刺し、酢取茗荷
煮物	信田巻き すだれ麩、南瓜、隠元、木の芽
食事	冬大根御飯 鶏挽肉、煎り胡麻、浅葱 留椀、香の物
甘味三種	紅白玉汁粉、酒まんじゅう 塩ミルクアイスクリーム 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	White Sesame with <i>Kudzu</i> Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach
Soup	Scallop Dumpling
Fresh Sashimi	Three Kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Spanish Mackerel with <i>Miso</i> and <i>Yuzu</i>
Simmered Dish	Wheat Gluten, Pumpkin and Green Bean
Rice	Steamed Rice with Japanese White Radish <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup Steamed Bun with <i>Sake</i> Salt Milk 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.

甘味

本日の氷菓子

寿司

料理長特選にぎり十貫と巻物、留椀

先付

旬菜のお浸しなど

新春お得なメニュー 昼
美濃

ホ、ホ〇〇円 ↓ 三、三〇〇円

New Year Special Menu “MINO”

Amuse-bouche	Boiled Seasonal Vegetables
Sushi	Special Ten Pieces of Sushi and Sushi Roll
Soup of the Week	Miso Soup etc.
Dessert	Today's Ice Cream or Sherbet

¥6,600 → ¥3,300

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	揚げ物	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)	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.