

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

辛子醤油、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 水仙弁当

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

先付 菜の花と小松菜の辛子浸し

お造り お造り三種、芽物色々

お椀 帆立真丈椀

帆立真丈、一文字人参、水菜
柚子、金箔、貝出汁

(松花堂)

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

揚物

くわい豆腐磯辺揚げ
蓮根、えりんぎ茸、青唐
浅葱、紅卸し、煎り出汁

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

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

Saturdays Bento Box Lunch
Aperitif or Soft Drink

Appetizer	Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach
Fresh Sashimi	Three Kinds of Today's Fish
Soup	Scallop Dumpling
Grilled Dish	Spanish Mackerel with <i>Miso</i> and <i>Yuzu</i>
Simmered Dish	Wheat Gluten, Pumpkin and Green Bean
Deep-fried Dish	Arrowhead Dumpling with Seaweed
Dish with Vinegar	Persimmon and Vegetables with Vinegar Sauce
Rice	Steamed Rice with Japanese White Radish 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

¥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.

土曜日限定

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

Saturdays 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.

新春プラン 昼

三、三〇〇円

ソフトドリンク一杯と
四名様以上でご利用の場合はお一人分を無料に

【一の膳】

先付

白胡麻葛練り寄せ

梅人参、ブロッコリー

山葵、美味出汁

造り

鮪山掛け

芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】

焼物

鰯柚子味噌焼

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

紅白白玉汁粉、酒まんじゅう

塩ミルクアイスクリーム

Special Lunch Menus for New Year Season in January

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and
for groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free

【First】

Appetizers White Sesame with *Kudzu*
Fresh Sashimi Tuna with grated Japanese Yam

【Second】

Grilled Dish Spanish Mackerel with *Miso* and *Yuzu*
Simmered Dish Wheat Gluten, Pumpkin and Green Bean
Rice Steamed Rice with Japanese White Radish
Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup
Steamed Bun with *Sake*
Salt Milk Ice Cream

¥3,300

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	旬菜	主菜	食事	甘味	
白胡麻葛練り寄せ 梅人參、ぶろっこりー、山葵、美味出汁	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	お選びください ・合鴨治部煮 ・本日の魚料理 鰯照焼 など 十五五〇円 ・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	お選びください ・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	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.

甘味	食事	主菜	旬菜	先付	おすすめ膳
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	佐渡のこしひかり 留椀、香の物	鰯照り焼、など 玉子焼、酢取茗荷	・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	白胡麻葛練り寄せ 梅人参、ぶろっこりー、山葵、美味出汁	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.

付	菜	主	飯	漬	甘
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	白胡麻葛練り寄せ 梅人参、ぶろっこりー、山葵、美味出汁	数の子土佐漬け 数の子、若布、長芋、蕪、芽きやべつ、柚子	蟹面おでん 香箱蟹、大根、蒟蒻、がんも、水菜、辛子	佐渡のこしひかり 牛蒡たまり漬 沢庵、野沢菜	紅白白玉汁粉

贅沢膳 蟹面おでん

四、九五〇円

Special Gourmet Lunch Hot-Pot Dish with *Kobako* Crab

Appetizer	Boiled Canola Flower and Japanese Mustard Spinach
Seasonal Dish	White Sesame with <i>Kudzu</i> Salted Herring Roe
Pot Dish	<i>Kobako</i> Crab, Radish, Deep-fried Vegetable <i>Tofu</i> , and <i>Konjak</i>
Soup	<i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup

¥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

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.

先付、料理長特選にぎり十貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

美濃

六、六〇〇円

先付、季節のにぎり十貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

萩

四、四〇〇円

先付、季節のにぎり七貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

唐津

三、〇八〇円

寿司

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(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.