

土曜日限定 ふぐコース

昼・夜 一、〇〇〇円

前菜

芹と白菜のお浸し
芹、白菜、青菜、薄揚げ、糸賀喜
うすい豆葛練り寄せ
飛び子、カリフラワー、山葵、美味出汁
帆立貝と焼椎茸の白和え
湯じめ帆立貝、うるい、焼椎茸
蒟蒻、くこの実

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	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage Green Beans with <i>Kudzu</i> Scallop and Grilled <i>Shiitake</i> Mushrooms dressed with <i>Tofu</i>
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

黒毛和牛しゃぶしゃぶ 夜

八、〇〇〇円 (税・サ込)

前菜

芹と白菜のお浸し

芹、白菜、青菜、薄揚げ、糸賀喜

うすい豆葛練り寄せ

飛び子、カリフラワー、山葵、美味出汁

帆立貝と焼椎茸の白和え

湯じめ帆立貝、うるい、焼椎茸

蒟蒻、くこの実

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

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

とちおとめアイスクリーム

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	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage Green Beans with <i>Kudzu</i> Scallop and Grilled <i>Shiitake</i> Mushrooms dressed with <i>Tofu</i>
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	Strawberry 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

芹と白菜のお浸し
うすい豆葛練り寄せ
帆立貝と焼椎茸の白和え

造り

お造り三種盛り
芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】

焼物

的鯛若狭焼
蓮根煎餅、酢取茗荷

強肴

合鴨治部煮鍋
合鴨、すだれ麩、長葱、しめじ茸
厚揚げ、人参、水菜、山葵

酢の物

白魚黄身酢掛け
酒塩炊き白魚、胡瓜、若布、揚げ生麩
切干し大根酢漬け、みにとまと、黄身酢

食事

もずく茶漬け
いくら、大和芋、三つ葉、海苔、山葵
ぶぶあられ、煎り胡麻、香の物

甘味

くず餅

Special Dinner Menus for New Year Season in February

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

【First】

Appetizers

Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Green Beans with *Kudzu*

Fresh Sashimi

Scallop and Grilled *Shiitake* Mushrooms dressed with *Tofu*
Three Kinds of Today's Fish

【Second】

Grilled Dish

John Dory with Seasoned Sauce

Pot Dish

Simmered Duck and Vegetables

Dish with Vinegar

Whitebait and Vegetables with Yolk Vinegar Sauce

Rice or Noodles

Chazuke with *Mozuku* Seaweed

Dessert

Kudzu Mochi (*Kudzu* Starch Cake)

¥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	造り	焼物	酢の物	食事	甘味
芥と白菜のお浸し 芹、白菜、青菜、薄揚げ、糸賀喜 うすい豆葛練り寄せ 飛び子、カリフラワー、山葵、美味出汁 帆立貝と焼椎茸の白和え 湯じめ帆立貝、うるい、焼椎茸 蒟蒻、くこの実	旬のお造り盛り合わせ	的鯛若狭焼 蓮根煎餅、酢取茗荷	白魚黄身酢掛け 酒塩炊き白魚、胡瓜、若布、揚げ生麩 切干し大根酢漬け、みにとまと、黄身酢	もずく茶漬け いくら、大和芋、三つ葉、海苔、山葵 ぶぶあられ、煎り胡麻、香の物	くず餅 黒蜜、きな粉

六、六〇〇円

“SAE”

Appetizers	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage Green Beans with <i>Kudzu</i> Scallop and Grilled <i>Shiitake</i> Mushrooms dressed with <i>Tofu</i>
Fresh Sashimi	Assorted Seasonal Fish
Grilled Dish	John Dory with Seasoned Sauce
Dish with Vinegar	Whitebait and Vegetables with Yolk Vinegar Sauce
Rice	<i>Chazuke</i> with <i>Mozuku</i> Seaweed
Dessert	<i>Kudzu Mochi</i> (<i>Kudzu</i> Starch Cake)

¥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

芹と白菜のお浸し

芹、白菜、青菜、薄揚げ、糸賀喜

うすい豆葛練り寄せ

飛び子、カリフラワー、山葵、美味出汁

帆立貝と焼椎茸の白和え

湯じめ帆立貝、うるい、焼椎茸

蒟蒻、くこの実

造り

お造り三種盛り

芽物色々、紅卸し、山葵

天婦羅

海老、白身魚

丸十、しめじ茸、露の唐、

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

蓮根、えりんぎ茸、ぶろっこりー

山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留椀、香の物

甘味

とちおとめアイスクリーム

Japanese Beef Fillet Steak Course

Appetizers

Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Green Beans with *Kudzu*
Scallop and Grilled *Shiitake* Mushrooms dressed with *Tofu*

Fresh Sashimi

Three Kinds of Today's Fish

Deep-fried Dish

Assorted *Tempura*
Shrimp, White Fish and Mix Vegetables

Steak

Japanese Beef Fillet and Vegetables

Rice

“*Koshihikari*” Steamed Rice from *Sado, Niigata*
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Strawberry 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	芹と白菜のお浸し 芹、白菜、青菜、薄揚げ、糸賀喜
前菜	ずわい蟹甲羅盛り 蟹味噌和え、蛇腹胡瓜、長芋、くこの実 河豚煮凝り 数の子土佐和え かぶら寿し
お椀	清汁仕立 鱈一塩炙り 蕪、梅人參、菜の花、木の芽
造り	旬のお造り盛合せ
焼物	鱈露味噌焼 天豆塩茹で、蓮根煎餅、はじかみ
小鍋	合鴨治部煮鍋 合鴨、すだれ麩、長葱、しめじ茸 厚揚げ、人參、水菜、山葵
食事	こんかさば釜炊き御飯 笹搔牛蒡、浅葱 留椀、香の物
甘味	莓、伊予柑

巧く加越能の味覚懐石

一一、〇〇〇円

TAKUMI

Kaetsunou Kaiseki Course

Appetizers	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Seasonal Dish	Snow Crab in Crab Shell Crab <i>Miso</i> Jellied Fugu (Blowfish) Herring Roe with dried Bonito Turnip and Fermented Yellowtail
Soup	Seared Cod
Fresh Sashimi	Assorted Seasonal Fish
Grilled Dish	Spanish Mackerel with Japanese Butterbur <i>Miso</i>
Pot Dish	Simmered Duck and Vegetables
Rice	Cooked Rice with Salted Mackerel
Dessert	Strawberry and <i>Iyo</i> Orange

¥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

芹と白菜のお浸し

芹、白菜、青菜、薄揚げ、糸賀喜

うすい豆葛練り寄せ

飛び子、カリフラワー、山葵、美味出汁

帆立貝と焼椎茸の白和え

湯じめ帆立貝、うるい、焼椎茸

蒟蒻、くこの実

造り

お造り三種盛り、芽物色々、紅蓼、山葵

煮物

長芋オランダ煮

南瓜、大豆旨煮、焼目篠湯葉

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

Shabu-shabu Course

Appetizers	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage Green Beans with <i>Kudzu</i> Scallop and Grilled <i>Shiitake</i> Mushrooms dressed with <i>Tofu</i>
Fresh Sashimi	Three Kinds of Today's Fish
Simmered Dish	Chinese Yam, Pumpkin, Soy, <i>Yuba</i> and Green Beans
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、葛切り 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 葛素麵、青唐、酢立	河豚刺身 皮、身皮、寸葱、紅卸し、ぼん酢、酢立	ずわい蟹甲羅盛り 蟹味噌和え、蛇腹胡瓜、長芋、くこの実 河豚煮凝り 数の子土佐和え かぶら寿し	芹と白菜のお浸し 芹、白菜、青菜、薄揚げ、糸賀喜
						ふぐ懐石 ※三日前までにご予約をお願い致します 一九、八〇〇円

“Fugu”(Blowfish) Kaiseki

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

Appetizers	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Seasonal Dish	Snow Crab in Crab Shell Crab <i>Miso</i> Jellied Fugu (Blowfish) Herring Roe with dried Bonito Turnip and Fermented Yellowtail
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.

一品料理

《先付》

芹と白菜のお浸し
うすい豆葛練り寄せ
帆立貝と焼椎茸の白和え
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》

おこげのお椀
鱈一塩炙り椀

一、六五〇円
一、九八〇円

《焼物》

的鯛若狭焼
鱈路味噌焼
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
六、六〇〇円

《煮物》

季節の野菜炊き合わせ
合鴨治部煮鍋(小鍋)

一、六五〇円
三、三〇〇円

《揚物》

季節の野菜天ぷら
ずわい蟹天ぷら
ふぐ唐揚げ

一、六五〇円
二、七五〇円
四、四〇〇円

《酢の物》

白魚黄身酢掛け
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
もずく茶漬け
ふぐ雑炊
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
二、七五〇円
三、三〇〇円

《甘味》

あん焼き
くず餅
白玉汁粉

七七〇円
七七〇円
七七〇円

A la Carte

Appetizers

Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage	¥1,100
Green Beans with <i>Kudzu</i>	1,320
Scallop and Grilled <i>Shiitake</i> Mushrooms dressed with <i>Tofu</i>	1,870
Assorted Seasonal Appetizers	2,200

Clear Soup

Scorched Rice with <i>Kudzu</i>	1,650
Seared Cod	1,980

Grilled Dishes

John Dory with Seasoned Sauce	2,530
Spanish Mackerel with Japanese Butterbur <i>Miso</i>	2,530
Beef Fillet Steak (100g)	6,600

Simmered Dishes

Seasonal Vegetables	1,650
Simmered Duck and Vegetables	3,300

Deep-fried Dishes

Seasonal Vegetable <i>Tempura</i>	1,650
Snow Crab	2,750
Blowfish	4,400

Dish with Vinegar

Whitebait and Vegetables with Yolk 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 <i>Mozuku</i> Seaweed	1,650
Rice Porridge in a delicious Fugu Soup	2,750
Cooked Rice with Salted Mackerel	3,300

Dessert

Red Bean Paste Wrapped in Wheat-flour Dough	770
<i>Kudzu Mochi</i> (<i>Kudzu</i> Starch Cake)	770
Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup	770