

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<br>Green Beans with <i>Kudzu</i><br>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><br>(Blowfish stew with fresh vegetables)  |
| Rice            | Rice Porridge in a delicious Fugu Soup<br>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 昼

五、〇〇〇円 (税・サ込)

小鉢

芹と白菜のお浸し

芹、白菜、青菜、薄揚げ、糸賀喜

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

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      | Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage                   |
| Shabu-shabu     | Japanese Beef Sirloin<br>Seasonal Vegetables and Mushrooms    |
| Rice or Noodles | <i>Inaniva Udon</i> -noodles or Risotto<br>Pickled Vegetables |
| Dessert         | Strawberry 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 芹と白菜のお浸し

芹、白菜、青菜、薄揚げ、糸賀喜

造り

鮪山掛け

芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】

焼物

鱈利久焼

玉子焼、金平牛蒡、丸十レモン煮

酢取茗荷

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

食事

菜飯

煎り胡麻、留椀、香の物

甘味三種

あん焼き、くず餅

とちおとめアイスクリーム

Special Lunch Menus for New Year Season in February

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 Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage  
Fresh Sashimi Tuna with grated Japanese Yam

【Second】

Grilled Dish Spanish Mackerel with Sesame  
Simmered Dish Chinese Yam, Pumpkin, Soy, *Yuba* and Green Beans  
Rice Steamed Rice with Vegetables Leaf  
*Miso* Soup and Pickled Vegetables  
Dessert Red Bean Paste Wrapped in Wheat-flour Dough  
*Kudzu Mochi* ( *Kudzu* Starch Cake )  
Strawberry 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   |
|-----------------------------|---|---|--|--|
| 芹と白菜のお浸し<br>芹、白菜、青菜、薄揚げ、糸賀喜 | 金平牛蒡<br>牛蒡、人参、鶏肉、煎り胡麻、糸唐辛子<br>うすい豆葛練り寄せ<br>飛び子、カリフラワー、山葵、美味出汁 | お選びください<br>豚かつ煮<br>本日の魚料理<br>鰯大根 など<br>天ぷら（ずわい蟹天ぷら）<br>旬のお造り盛り合わせ | ※主菜の追加注文は、一〇〇円承ります<br>お選びください<br>佐渡のこしひかり<br>能登井 十五五〇円<br>（鰯、甘海老、蟹さばき身、玉子焼、<br>海苔、大葉、がり、紅蓼、山葵）<br>留椀、香の物 | お選びください<br>・とちおとめアイスクリーム<br>・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    | Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage   |
| Seasonal Dish | Stir-fried Burdock  |
|               | Green Beans with <i>Kudzu</i>   |
| Main Dish     | Choice of <ul style="list-style-type: none"><li>• Simmered Pork Cutlet with Egg</li><li>• Today's Fish +¥550</li><li>• Assorted <i>Tempura</i><ul style="list-style-type: none"><li>Snow Crab and Mix Vegetable <i>Tempura</i> +¥550</li></ul></li><li>• Three Kinds of Seasonal Fresh <i>Sashimi</i> +¥550</li></ul> |
| Rice          | ※For each additional main +¥1,100<br>Choice of <ul style="list-style-type: none"><li>• “<i>Koshihikari</i>” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i></li><li>• Fresh Seafood Rice Bowl +¥550</li></ul>  |
|               | <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables   |
| Dessert       | Choice of <ul style="list-style-type: none"><li>• Strawberry Ice Cream</li><li>• Seasonal Fruits +¥550</li></ul>  |

¥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<br>・とちおとめアイスクリーム<br>・季節のフルーツ 十五五〇円 | 佐渡のこしひかり<br>留椀、香の物 | 鰯大根、など<br>鰯旨煮、大根、剣先人参<br>厚揚げ、笹打ち葱、針柚子 | 金平牛蒡<br>牛蒡、人参、鶏肉、煎り胡麻、糸唐辛子<br>うすい豆葛練り寄せ<br>飛び子、カリフラワー、山葵、美味出汁 | 芹と白菜のお浸し<br>芹、白菜、青菜、薄揚げ、糸賀喜 | 三、〇八〇円 |

### Seasonal Lunch Specialty

|               |  |
|---------------|--|
| Appetizers    | Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage  |
| Seasonal Dish | Stir-fried Burdock<br>Green Beans with <i>Kudzu</i>  |
| Main Dish     | Simmered Yellowtail and <i>Daikon</i> Radish etc.  |
| Rice          | “ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i><br><i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables |
| Dessert       | Choice of<br>• Strawberry Ice Cream<br>• 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.

|                 |                         |  |   |  |   |                                 |        |
|-----------------|-------------------------|--|---|--|---|---------------------------------|--------|
| 甘味              | 食事                      | 蕎麦   | 天婦羅   | 煮物                                       | 旬菜  | 先付                              | そば御膳   |
| ・ 季節のフルーツ 十五五〇円 | ・ 煎り胡麻、香の物<br>・ 油揚げ、糸賀喜 | ・ 盛り蕎麦<br>・ 薬味（刻み葱、海苔、山葵）<br>・ 煎り胡麻、蕎麦出汁<br>・ 鴨つけ汁蕎麦<br>・ 鴨肉、葱 十五五〇円 | ・ 追加承ります 十五五〇円<br>・ ずわい蟹天ぷら<br>・ 丸十、しめじ茸、露の唐、青唐<br>・ 富士卸し、レモン、塩、天出汁 | ・ 長芋オランダ煮<br>・ 南瓜、大豆旨煮、焼目篠湯葉<br>・ 隠元、木の芽 | ・ 金平牛蒡<br>・ 牛蒡、人参、鶏肉、煎り胡麻、糸唐辛子<br>・ うすい豆葛練り寄せ<br>・ 飛び子、カリフラワー、山葵、美味出汁 | ・ 芹と白菜のお浸し<br>・ 芹、白菜、青菜、薄揚げ、糸賀喜 | 二、五三〇円 |

### Soba Noodle Plate

|                 |   |
|-----------------|---|
| Appetizers      | Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage   |
| Seasonal Dish   | Stir-fried Burdock<br>Green Beans with <i>Kudzu</i>   |
| Simmered Dish   | Chinese Yam, Pumpkin, Soy, <i>Yuba</i> and Green Beans  |
| Deep-fried Dish | Additional order<br>Snow Crab and Mix Vegetable <i>Tempura</i> +¥550  |
| Noodles         | Choice of<br>・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles<br>・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles with Duck Dipping Sauce +¥550 |
| Rice            | Steamed Rice with Vegetables Leaf<br>and Pickled Vegetables   |
| Dessert         | Choice of<br>・ Strawberry Ice Cream<br>・ 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

芹と白菜のお浸し

芹、白菜、青菜、薄揚げ、糸賀喜

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、白身魚、丸十、しめじ茸、露の唐

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

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

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers  
Fresh Sashimi

Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage  
Two Kinds of Today's Fish

【Second】

Deep-fried Dish  
Salad

Assorted Tempura  
Shrimp, White Fish and Mix Vegetables  
Seasonal Vegetables

【Third】

Steak  
Rice

Japanese Beef Fillet and Vegetables  
“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   | お好みのお前酒またはソフトドリンクとご一緒に<br>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 | レディース懷石<br>五、〇〇〇円(税・サ込) |
| お椀   | 薄葛仕立<br>おこげ、葉付き蕪、しめじ茸、梅麩                              |                         |
| 造り   | お造り三種盛り<br>芽物色々、紅蓼、山葵                                 |                         |
| 焼物   | 鱈利久焼<br>玉子焼、金平牛蒡、丸十レモン煮                               |                         |
| 煮物   | 長芋オランダ煮<br>南芜、大豆旨煮、焼目篠湯葉                              |                         |
| 食事   | 菜飯<br>煎り胡麻<br>留椀、香の物                                  |                         |
| 甘味三種 | あん焼き、くず餅<br>とちおとめアイスクリーム                              |                         |
|      | コーヒー又は紅茶  |                         |

  

|  |  |
|--|--|
| <b>Ladies Lunch</b>  |  |
| <b>Aperitif or Soft Drink</b>  |  |
| Appetizers   | Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage<br>Green Beans with <i>Kudzu</i>   |
| Soup   | Scorched Rice with <i>Kudzu</i>  |
| Fresh Sashimi  | Three Kinds of Today's Fish  |
| Grilled Dish   | Spanish Mackerel with Sesame   |
| Simmered Dish  | Chinese Yam, Pumpkin, Soy, <i>Yuba</i> and Green Beans   |
| Rice   | Steamed Rice with Vegetables Leaf<br><i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables   |
| Dessert  | Red Bean Paste Wrapped in Wheat-flour Dough<br><i>Kudzu Mochi</i> ( <i>Kudzu</i> Starch Cake )<br>Strawberry Ice Cream |
| <b>Coffee or Tea</b>   |  |
| Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability. |  |
| <b>¥5,000</b>  |  |

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.