

先付	旬菜	主菜	食事	甘味
根三つ葉辛子浸し 根三つ葉、榎木茸、青菜 辛子醤油、糸賀喜	山くらげと蒟蒻の胡麻油炒め 山くらげ、蒟蒻、七味唐辛子 白あすばら寒天寄せ 二十日大根、隠元、山葵、割醤油	お選びください ・鶏もも肉の柚子胡椒焼 ・本日の魚料理 十五五〇円 銀だら西京焼 など	※主菜の追加注文は一、一〇〇円承ります お選びください ・佐渡のこしひかり ・鯛めし 十五五〇円 (若布、卵黄、大葉、煎り胡麻、山葵) 留椀、香の物	お選びください ・桜のアイスクリーム ・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

一、五三〇円〜

Special Lunch Set

Appetizers	Boiled Japanese Parsley with Japanese Mustard
Seasonal Dish	Stir-fried dried Stem Lettuce and <i>Konjac</i>
Main Dish	White Asparagus with Agar Jelly
	Choice of
	・ Grilled Chicken with <i>Yuzu</i> Pepper
	・ Today's Fish +¥550
	・ Assorted <i>Tempura</i>
	White Fish 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>
	・ Sea Bream <i>Sashimi</i> with Egg Yolk Rice Bowl +¥550
	<i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of
	・ Cherry Blossom 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 ・桜のアイスクリーム ・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	銀だら西京焼 など 玉子焼、源氏かまぼこ 山葵和え、酢取茗荷	山くらげと蒟蒻の胡麻油炒め 山くらげ、蒟蒻、七味唐辛子 白あすばら寒天寄せ 二十日大根、隠元、山葵、割醤油	根三つ葉辛子浸し 根三つ葉、榎木茸、青菜 辛子醤油、糸賀喜	三、〇八〇円

### Seasonal Lunch Specialty

Appetizers	Boiled Japanese Parsley with Japanese Mustard
Seasonal Dish	Stir-fried dried Stem Lettuce and <i>Konjac</i> White Asparagus with Agar Jelly
Main Dish	Grilled Sablefish with <i>Saikyo Miso</i> etc.
Rice	“ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Cherry Blossom 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.

甘味	食事	蕎麦	天婦羅	煮物	旬菜	先付	そば御膳
・ 桜のアイスクリーム ・ 季節のフルーツ 十五五〇円	竹の子御飯 薄揚げ、木の芽、香の物 お選びください	・ 盛り蕎麦 ・ 二八蕎麦細打ち お選びください	追加承ります 十五五〇円 海老、白身魚、蓮根、露のとう、青唐 富士卸し、レモン、塩、天出汁	静岡県産新じゃが芋含め煮 焼目篠湯葉、南瓜田舎煮 桜麩、露、木の芽	山くらげと蒟蒻の胡麻油炒め 山くらげ、蒟蒻、七味唐辛子 白あすばら寒天寄せ 二十日大根、隠元、山葵、割醤油	根三つ葉辛子浸し 根三つ葉、榎木茸、青菜 辛子醤油、糸賀喜	二、五三〇円

### Soba Noodle Plate

Appetizers	Boiled Japanese Parsley with Japanese Mustard
Seasonal Dish	Stir-fried dried Stem Lettuce and <i>Konjac</i> White Asparagus with Agar Jelly
Simmered Dish	Deep-fried Potato, Grilled Bean Curd Skin, Pumpkin, Wheat Gluten and Butterbur
Deep-fried Dish	Additional order White Fish and Mix Vegetable <i>Tempura</i> +¥550
Noodles	Choice of ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles with Chicken Meatball Dipping Sauce +¥550
Rice	Steamed Rice with Bamboo Shoots and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Cherry Blossom 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

根三つ葉辛子浸し

根三つ葉、榎木茸、青菜、辛子醤油、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、えりんぎ茸、南瓜、たらこの芽

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

椎茸、丸十、あすばらがす

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 with Japanese Mustard  
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.

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

前菜

根三つ葉辛子浸し

根三つ葉、榎木茸、青菜

辛子醬油、糸賀喜

白あすばら寒天寄せ

二十日大根、隠元、山葵、割醬油

お椀

白魚酒煮椀

菱大根、人参、菜の花、木の芽

いりこ出汁

造り

お造り三種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

焼物

鱈うぐいす焼

玉子焼、山くらげと蒟蒻胡麻油炒め

醬油豆、酢取茗荷

煮物

静岡県産新じゃが芋含め煮

焼目篠湯葉、南瓜田舎煮、桜麩、蒟、木の芽

食事

竹の子御飯

留椀、香の物

甘味三種

桜もち、蕎麦汁粉

桜のアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Boiled Japanese Parsley with Japanese Mustard

Soup

White Asparagus with Agar Jelly

Fresh Sashimi

Steamed White Fish with *Sake*

Grilled Dish

Three Kinds of Today's Fish

Simmered Dish

Spanish Mackerel with Green Peas

Rice

Deep-fried Potato, Grilled Bean Curd Skin, Pumpkin,

Wheat Gluten and Butterbur

Steamed Rice with Bamboo Shoots

*Miso* Soup and Pickled Vegetables

Dessert

*Sakura-mochi* Rice Cake

Soba Buckwheat Dumpling in Sweet Red Bean Soup

Cherry Blossom 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.

留椀、 先付、 料理長特選にぎり十貫と巻物 今日の氷菓子	美濃	留椀、 先付、 季節のにぎり十貫と巻物 今日の氷菓子	萩	留椀、 先付、 季節のにぎり七貫と巻物 今日の氷菓子	唐津	寿司
	六、 六〇〇円		四、 四〇〇円		三、 〇八〇円	

## 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.