

セクレタリーズランチ

三、三〇〇円

ソフトドリンクを一杯プレゼント
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に

【一の膳】

小鉢

よもぎ葛練り寄せ

花野菜、二十日大根

山葵、美味出汁

造り

鮪山掛け

芽物色々、山葵、土佐醤油

【二の膳】

焼物

いさき照焼

玉子焼、竹の子とぜんまいの旨煮

天豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

飯蛸旨煮

竹の子、新じゃが芋、蓬麩

木の芽、すなっぷえんどう

食事

じゃこ山椒煮御飯

煎り胡麻

留椀

若布、なめこ

浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け

甘味三種

うぐいす餅、白玉汁粉

オレンジシャーベット

Special Lunch Menu for Secretaries Week

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

Mugwort with *Kudzu*

Fresh *Sashimi*

Tuna with Grated Yam

【Second】

Grilled Dish

Grunt with *Teriyaki*

Simmered Dish

Webfoot Octopus, Bamboo Shoots, Potato and Wheat Gluten

Rice

Steamed Rice with Dried Baby Sardines and Japanese Pepper

Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Uguisu-mochi Rice Cake

Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup

Orange Sherbet

¥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.

甘味	食事	主菜	旬菜	先付	お昼ご飯膳
お選びください ・ オレンジシャーベット ・ 季節のフルーツ 十五五〇円	お選びください ・ 佐渡のこしひかり 留椀、香の物 ・ 鯛茶漬け 十五五〇円 胡麻だれ、三つ葉、海苔 香の物 ぶぶあられ、煎り胡麻、山葵	お選びください ・ 豚角煮 ・ 本日の魚料理 さば竜田揚げ など 十五五〇円 ・ 天ぷら(山菜と海老) 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	竹の子とぜんまいの旨煮 薄揚げ、人参、煎り胡麻 春きやべつと明日葉の煎り黄身和え 春きやべつ、明日葉、青菜	よもぎ葛練り寄せ 花野菜、二十日大根 山葵、美味出汁	主菜と食事をお選びいただけます 二、五三〇円

Special Lunch Set

Appetizers	Mugwort with <i>Kudzu</i>	
Seasonal Dish	Simmered Bamboo Shoots and Royal Fern	
Main Dish	Boiled Cabbage and <i>Ashitaba</i>	
	Choice of	
	・ Braised Pork Belly	
	・ Today's Fish	+¥550
	・ Assorted <i>Tempura</i>	
	・ Prawn and Vegetables <i>Tempura</i>	+¥550
Rice	・ Three Kinds of Seasonal Fresh <i>Sashimi</i>	+¥550
	※For each additional main	+¥1,100
	Choice of	
Dessert	・ “ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i>	
	・ <i>Chazuke</i> with Sea Bream <i>Sashimi</i>	+¥550
	Choice of	
	・ Orange Sherbet	
	・ 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	よもぎ葛練り寄せ 花野菜、二十日大根 山葵、美味出汁
旬菜	竹の子とぜんまいの旨煮 薄揚げ、人参、煎り胡麻 春きやべつと明日葉の煎り黄身和え 春きやべつ、明日葉、青菜
主菜	さば竜田揚げ など 南瓜さらだ、刻み野菜、青唐 辛子マヨネーズ、レモン
食事	佐渡のこしひかり 留椀、香の物
甘味	お選びください ・オレンジシャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円

おすすめ膳

三、〇八〇円

Recommended Lunch

Appetizers	Mugwort with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Simmered Bamboo Shoots and Royal Fern Boiled Cabbage and <i>Ashitaba</i>
Main Dish	Today's Fish
Rice	“ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • Orange Sherbet • 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	天ぷら	煮物	旬菜	先付	そば御膳
・オレンジシャーベット ・季節のフルーツ	じゃこ山椒煮御飯 香の物 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 ・鶏けんちんつけ汁蕎麦 鶏肉、牛蒡、里芋、人参、蒟蒻	追加承ります 海老、白身魚、野菜 富士卸し、レモン、塩、天出汁 二八蕎麦細打ち お選びください	飯蛸旨煮 竹の子、新じゃが芋、蓬麩 木の芽、すなっぷえんどう	竹の子とぜんまいの旨煮 薄揚げ、人参、煎り胡麻 春きやべつと明日葉の煎り黄身和え 春きやべつ、明日葉、青菜	よもぎ葛練り寄せ 花野菜、二十日大根 山葵、美味出汁	二、五三〇円
十五五〇円			十五五〇円				

Soba Noodle Plate

Appetizers	Mugwort with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Simmered Bamboo Shoots and Royal Fern Boiled Cabbage and <i>Ashitaba</i>
Simmered Dish	Webfoot Octopus, Bamboo Shoots, Potato, and Wheat Gluten
Deep-fried Dish	Additional order Prawn and Vegetables <i>Tempura</i> +¥550
Noodles	Choice of ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles with Dipping Chicken and Root Vegetables Soup +¥550
Rice	Steamed Rice with Dried Baby Sardines and Japanese Pepper Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Orange Sherbet ・ 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.

卯月弁当

三、八五〇円

先付	春きやべつと明日葉の煎り黄身和え 春きやべつ、明日葉、煎り黄身 青菜、いくら
お椀	蛤真丈椀 花びら人参、青梗菜、木の芽、いりこ出汁
お造り	お造り二種盛り、芽物色々
焼物 (松花堂)	いさき照焼 玉子焼、竹の子とぜんまいの旨煮 天豆塩茹で、酢取茗荷
煮物	飯蛸旨煮 竹の子、新じゃが芋、蓬麩 木の芽、すなっぶえんどう
揚げ物	穴子香り揚げ こごみ、しめじ茸、青唐、浅葱 紅卸し、煎り出汁
酢の物	鳥貝ぬた和え 鳥貝、分葱、胡瓜、若布、みにとまと 切り干し大根酢漬け、辛子酢味噌
食事	じゃこ山椒煮御飯 香の物
甘味	お選びください ・オレンジシャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円

Seasonal Bento Box

Appetizers	Boiled Cabbage and <i>Ashitaba</i>
Soup	Dried Sardine Stock with <i>Hamaguri</i> Clam Dumpling
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Grunt with <i>Teriyaki</i>
Simmered Dish	Webfoot Octopus, Bamboo Shoots, Potato and Wheat Gluten
Deep-Fried Dish	Conger Eel, Ostrich Fern and <i>Shimeji</i> Mushroom
Dish with Vinegar	Heart Clam, Cucumber, and Seaweed
Rice	Steamed Rice with Dried Baby Sardines and Japanese Pepper
	Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • Orange Sherbet • Seasonal Fruits +¥550

¥3,850

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	白あすばらがすの酒盗玉掛け 京禅麩、蒟蒻、うるい、くこの実
菜	竹の子とぜんまいの旨煮 薄揚げ、人参、煎り胡麻
主	春きやべつと明日葉の煎り黄身和え 春きやべつ、明日葉、青菜
飯	牛肉山菜鍋 芹、春菊、こごみ 路のとう、長葱 焼豆腐、桜花人参
汁	佐渡のこしひかり
漬	若布、なめこ 浅葱、粉山椒
甘	胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け お選びください ・オレンジシャーベット ・季節のフルーツ

贅沢膳 牛肉山菜鍋 四、九五〇円

十五五〇円

Special Gourmet Lunch Beef and Wild Vegetables in Hot Pot

Appetizer	White Asparagus with Fermented Bonito
Seasonal Dish	Simmered Bamboo Shoots and Royal Fern Boiled Cabbage and <i>Ashitaba</i>
Main Dish	Beef, Wild Vegetables and <i>Tofu</i> in Hot Pot
Rice	“ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • Orange Sherbet • Seasonal Fruits +¥550

¥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.

桜鯛コース 昼

六、六〇〇円

前菜

よもぎ葛練り寄せ
花野菜、二十日大根
山葵、美味出汁

造り

桜鯛の薄造り
芽物色々

焼物

桜鯛山椒焼
天豆塩茹で、酢取茗荷

鯛ちり小鍋

桜鯛、白菜、水菜、長葱、榎木茸
椎茸、桜花人参
薬味（浅葱、紅卸し、酢立、ぼん酢）

食事

宇和島鯛めし
桜鯛、若布、卵黄、大葉
煎り胡麻、山葵
留椀、香の物

甘味

桜のアイスクリーム

Seasonal Lunch Specialty
“Sakura Sea Bream” Course

Appetizer	Mugwort with <i>Kudzu</i>
Fresh <i>Sashimi</i>	Thin Sliced Sea Bream
Grilled Dish	Sea Bream with Japanese Pepper
Ho Pot Dish	Sea Bream, Chinese Cabbage, <i>Mizuna</i> , Leek and <i>Shiitake</i> Mushroom
Rice	Cooked Rice with Sea Bream, Seaweed and Egg Yolk <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Cherry Blossom Ice Cream

¥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膳

八、八〇〇円

【一の膳】

小鉢

よもぎ葛練り寄せ

花野菜、二十日大根

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】

天ぷら

海老、白身魚、こごみ、しめじ茸、露のとう

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

新じゃが芋、えりんぎ茸、あすばらがす

山葵、ほん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留枕、香の物

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers

Mugwort with *Kudzu*

Fresh *Sashimi*

Two Kinds of Today's Fish

【Second】

Deep-fried Dish

Assorted *Tempura*

Prawn, White Fish and Wild 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	よもぎ葛練り寄せ 花野菜、二十日大根 山葵、美味出汁 春きやべつと明日葉の煎り黄身和え 春きやべつ、明日葉、煎り黄身 青菜、いくら
お椀	蛤真丈椀 花びら人参、青梗菜、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	いさき照焼 玉子焼、竹の子とぜんまいの旨煮 天豆塩茹で、酢取茗荷
煮物	飯蛸旨煮 竹の子、新じゃが芋、蓬麩 木の芽、すなっぷえんどう
食事	じゃこ山椒煮御飯 留椀、香の物
甘味三種	うぐいす餅、白玉汁粉 オレンジシャーベット 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	Mugwort with <i>Kudzu</i> Boiled Cabbage and <i>Ashitaba</i>
Soup	Dried Sardine Stock with <i>Hamaguri</i> Clam Dumpling
Fresh <i>Sashimi</i>	Three Kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Grunt with <i>Teriyaki</i>
Simmered Dish	Webfoot Octopus, Bamboo Shoots, Potato and Wheat Gluten
Rice	Steamed Rice with Dried Baby Sardines and Japanese Pepper <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Uguisu-mochi</i> Rice Cake Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup Orange Sherbet

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.

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	

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.