

小鉢	帆立貝と新蓮根の土佐酢和え 帆立貝湯じめ、新蓮根、焼椎茸、うるい 二十日大根、土佐酢ゼリー
菜	切干し大根旨煮 干し椎茸、人参、胡麻油、煎り胡麻
鮮	葱とろ 芽物色々
主	宝楽焼 小鯛塩焼、姫さざえ、才巻海老 笹巻麩、天豆塩茹で、若布 はじかみ、かぼす
飯	佐渡のこしひかり
汁	豆腐、若布 浅葱、粉山椒
漬	胡瓜、沢庵 小茄子辛子漬け
甘	お選びください ・メロンアイスクリーム ・季節のフルーツ

土曜日限定
宝楽焼膳 昼
五、〇〇〇円 (税・サ込)

十五五〇円

Saturdays Special Lunch Houraku-yaki

Appetizer	Scallop, Lotus Root and Vegetables with <i>Tosa</i> Vinegar Jelly
Seasonal Dish	Simmered dried Japanese Radish Strips
Fresh <i>Sashimi</i>	Minced Fatty Tuna with Spring Onion
Main Dish	Grilled Small Sea Bream, Turban Shell, Prawn, Wheat Gluten, Salt-Boiled Fava Bean and Seaweed
Rice	“ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • Melon Ice Cream • Seasonal Fruits +¥550

¥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 菖蒲弁当

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 呉豆腐

いくら、隠元、山葵、割醤油

お椀 牛蒡薩摩揚げ椀

新蓴菜、輪人参、青梗菜、生姜、いりこ出汁

お造り お造り三種盛り、芽物色々

(松花堂)

焼物 福子照り焼

玉子焼、切干し大根旨煮、天豆塩茹で

酢取茗荷

煮物 新じゃが芋

牛そぼろ餡かけ

南瓜、蓬麩、赤南蛮、すなっぷえんどう

生姜

揚げ物 鱈おかし揚げ

みにもろこし、丸十、ずっきーに

レモン、藻塩

酢の物 わらさ黒酢漬

木耳、人参、椎茸、榎木茸

焼葱、若布、浅葱、守口大根酢漬

食事 高菜めし、香の物

甘味 かしわ餅、枇杷蜜煮、メロンアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

Saturdays Bento Box Lunch
Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Soup

Fresh *Sashimi*

Grilled Dish

Simmered Dish

Deep-Fried Dish

Dish with Vinegar

Rice

Dessert

Soy Milk *Tofu*

Dried Sardine Stock with Deep-fried Burdock Fish Cake

Two Kinds of Today's Fish

Japanese Sea Perch *Teriyaki*

Potato, Pumpkin, Wheat Gluten and Snap Pea

dressed with Minced Beef Sauce

Sand Borer with Rice Crackers

Yellowtail, Vegetables and Seaweed with Black Vinegar

Steamed Rice with Pickled Mustard

Pickled Vegetables

Kashiva-mochi Rice Cake

Sweetened Loquat

Melon 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.

先付	帆立貝と新蓮根の土佐酢和え 帆立貝湯じめ、新蓮根、焼椎茸、うるい 二十日大根、土佐酢せりー
前菜	才巻海老の芋寿し 烏賊たらこ和え かすてら玉子 丸十蜜煮 辛子蓮根 呉豆腐
お椀	清汁仕立 福良鮑、蓬白玉、蕨、輪人参、新萼菜 木の芽
造り	旬のお造り盛合せ
煮物	太刀魚煮卸し 竹の子、南瓜、新じゃが芋、青梗菜 大根卸し、七味唐辛子、煎り出汁
預け鉢	めばる塩焼 ぼん酢卸し、かぼす、はじかみ
食事	すっぽん雑炊 焼餅、浅葱、溶き玉子、生姜、香の物
水物	小玉西瓜、枇杷蜜煮

土曜日限定 極

一、〇〇〇円

Saturdays Special KIWAMI

Appetizers	Scallop, Lotus Root and Vegetables with <i>Tosa</i> Vinegar Jelly
Seasonal Dish	Shrimp-shaped Taro Sushi Squid with Cod Roe Castella Omelet Sweetened Sweet Potato Lotus Root with Japanese Mustard Soy Milk <i>Tofu</i>
Soup	Clear Soup with Abalone
Fresh Sashimi	Assorted Seasonal Fish
Simmered Dish	Cutlass Fish, Bamboo Shoot, Pumpkin, Potato, Chinese Cabbage with Grated Radish
Grilled Dish	Japanese Rockfish
Rice	Soft-shelled Turtle Risotto and Pickled Vegetables
Dessert	Watermelon and Sweetened Loquat

¥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	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
旬菜	しらすと明日葉のお浸し 釜揚げしらす、明日葉、青菜
主菜	切干し大根旨煮 干し椎茸、人参、胡麻油、煎り胡麻 呉豆腐 みにとまと、隠元、山葵、割醤油
食事	お選びください ・とり天 ・本日の魚料理 鰯煮付け など 十五五〇円 ・天ぷら(葉山葵と海老の天ぷら)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
甘味	お選びください ・メロンアイスクリーム ・季節のフルーツ 十五五〇円

Special Lunch Set

Appetizers	Boiled Whitebait and <i>Ashitaba</i>
Seasonal Dish	Simmered dried Japanese Radish Strips
Main Dish	Soy Milk <i>Tofu</i> Choice of ・ Deep-fried Chicken ・ Today's Fish +¥550 ・ Assorted <i>Tempura</i> Prawn and Wasabi Leaves +¥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> ・ Spicy Cod Roe, Sea Bream, Tuna Squid and Salmon Roe Rice Bowl +¥550
Dessert	Choice of ・ Melon 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 ・メロンアイスクリーム ・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	鰯煮付け など 竹の子、南瓜、すなっぷえんどう 針生姜、木の芽	切干し大根旨煮 干し椎茸、人参、胡麻油、煎り胡麻 呉豆腐 みにとまと、隠元、山葵、割醤油	しらすと明日葉のお浸し 釜揚げしらす、明日葉、青菜	三、〇八〇円

Recommended Lunch

Appetizers	Boiled Whitebait and <i>Ashitaba</i>
Seasonal Dish	Simmered dried Japanese Radish Strips Soy Milk <i>Tofu</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 ・ Melon 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	天ぷら	煮物	旬菜	先付	そば御膳
お選びください ・メロンアイスクリーム ・季節のフルーツ	高菜めし 香の物	・盛り蕎麦 薬味(刻み葱、海苔、山葵) 煎り胡麻、蕎麦出汁 ・黒豚つけ汁蕎麦 笹打ち葱、七味唐辛子	追加承ります 海老、白身魚、野菜 富士卸し、レモン、塩、天出汁	新じゃが芋 牛そばろ餡かけ、南瓜、蓬麩、赤南蛮 すなつぶえんどう、生姜	切干し大根旨煮 干し椎茸、人参、胡麻油、煎り胡麻 呉豆腐 みにとまと、隠元、山葵、割醤油	しらすと明日葉のお浸し 釜揚げしらす、明日葉、青菜	二、五三〇円
十五五〇円		十五五〇円	十五五〇円				

Soba Noodle Plate

Appetizers	Boiled Whitebait and <i>Ashitaba</i>	
Seasonal Dish	Simmered dried Japanese Radish Strips Soy Milk <i>Tofu</i>	
Simmered Dish	Potato, Pumpkin, Wheat Gluten and Snap Pea dressed with Minced Beef Sauce	
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 Pork Sauce	+¥550
Rice	Steamed Rice with Pickled Mustard Pickled Vegetables	
Dessert	Choice of ・ Melon 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.

臯月弁当

三、八五〇円

先付	呉豆腐 いくら、隠元、山葵、割醤油
お椀	牛蒡薩摩揚げ椀 新萵菜、輪人参、青梗菜 生姜、いりこ出汁
お造り	お造り二種盛り、芽物色々
(松花堂) 焼物	福子照り焼 玉子焼、切干し大根旨煮、天豆塩茹で 酢取茗荷
煮物	新じゃが芋 牛そぼろ餡かけ 南瓜、蓬麩、赤南蛮、すなっぷえんどう 生姜
揚げ物	鱈おかき揚げ みにもろこし、丸十、ずっきーに レモン、藻塩
酢の物	わらさ黒酢漬け 木耳、人参、椎茸、榎木茸 焼葱、若布、浅葱、守口大根酢漬け
食事	高菜めし、香の物 お選びください ・メロンアイスクリーム ・季節のフルーツ
甘味	十五五〇円

Seasonal Bento Box

Appetizers	Soy Milk <i>Tofu</i>
Soup	Dried Sardine Stock with Deep-fried Burdock Fish Cake
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Japanese Sea Perch <i>Teriyaki</i>
Simmered Dish	Potato, Pumpkin, Wheat Gluten and Snap Pea dressed with Minced Beef Sauce
Deep-Fried Dish	Sand Borer with Rice Crackers
Dish with Vinegar	Yellowtail, Vegetables and Seaweed with Black Vinegar
Rice	Steamed Rice with Pickled Mustard Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • Melon Ice Cream • 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	帆立貝と新蓮根の土佐酢和え 帆立貝湯じめ、新蓮根、焼椎茸、うるい 二十日大根、土佐酢ゼリー
菜	切干し大根旨煮 干し椎茸、人参、胡麻油、煎り胡麻
鮮	葱とろ 芽物色々
主	宝楽焼 小鯛塩焼、姫さぎえ、才巻海老 笹巻麩、天豆塩茹で、若布 はじかみ、かぼす
飯	佐渡のこしひかり
汁	豆腐、若布 浅葱、粉山椒
漬	胡瓜、沢庵 小茄子辛子漬け
甘	お選びください ・メロンアイスクリーム ・季節のフルーツ
	十五五〇円

贅沢膳 宝楽焼

四、九五〇円

Special Gourmet Lunch
Houraku-yaki

Appetizer	Scallop, Lotus Root and Vegetables with <i>Tosa</i> Vinegar Jelly
Seasonal Dish	Simmered dried Japanese Radish Strips
Fresh <i>Sashimi</i>	Minced Fatty Tuna with Spring Onion
Main Dish	Grilled Small Sea Bream, Turban Shell, Prawn, Wheat Gluten, Salt-Boiled Fava Bean and Seaweed
Rice	“ <i>Koshibikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Melon Ice Cream ・ 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.

黒毛和牛フィレステーキ膳

八、八〇〇円

【一の膳】

小鉢

しらすと明日葉のお浸し

釜揚げしらす、明日葉、青菜、糸賀喜

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、みにもろこし、椎茸、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

丸十、しめじ茸、すなっぷえんどう

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 Whitebait and *Ashitaba*
Two Kinds of Today's Fish

【Second】

Deep-fried Dish
Salad

Assorted *Tempura*
Prawn, White Fish and 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	しらすと明日葉のお浸し 釜揚げしらす、明日葉、青菜
お椀	呉豆腐 いくら、隠元、山葵、割醤油 牛蒡薩摩揚げ椀 新萻菜、輪人参、青梗菜 生姜、いりこ出汁
造り	お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵
焼物	福子照り焼 玉子焼、切干し大根旨煮、天豆塩茹で 酢取茗荷
煮物	新じゃが芋 牛そぼろ餡かけ 南瓜、蓬麩、赤南蛮、すなっぷえんどう 生姜
食事	高菜めし、香の物 留椀、香の物
甘味三種	かしわ餅、枇杷蜜煮 メロンアイスクリーム 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	Boiled Whitebait and <i>Ashitaba</i> Soy Milk <i>Tofu</i>
Soup	Dried Sardine Stock with Deep-fried Burdock Fish Cake
Fresh <i>Sashimi</i>	Three Kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Japanese Sea Perch <i>Teriyaki</i>
Simmered Dish	Potato, Pumpkin, Wheat Gluten and Snap Pea dressed with Minced Beef Sauce
Rice	Steamed Rice with Pickled Mustard <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Kashiva-mochi</i> Rice Cake Sweetened Loquat Melon 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.

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.