

夏の集い 昼

三、三〇〇円

ソフトドリンク一杯プレゼント
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

金糸瓜と空芯菜のお浸し

金糸瓜、空芯菜、青菜、油揚げ、糸賀喜

造り

葱とろ

芽物色々、山葵、造り醤油

【二の膳】

焼物

太刀魚南蛮焼

玉子焼、新生姜鱈甲煮、白瓜雷干し

酢取茗荷

煮物

牛肉大和煮

冬瓜すーぶ煮、里芋、隠元、卸し生姜

食事

釜揚げしらす御飯

青海苔、煎り胡麻

留椀、香の物

甘味三種

柔らか水羊羹

黒糖饅頭

柚子シャーベット

Special Menu for Cooling Summer Lunch

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 Spaghetti Squash and Water Spinach

Fresh Sashimi Minced Fatty Tuna and Spring Onion

【Second】

Grilled Dish Cutlass Fish with Grated Yam and Green Onion

Simmered Dish Simmered Beef, White Gourd, Taro and Green Bean

Rice Steamed Rice with Boiled Whitebait
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert Chilled Sweet Red Bean Soft Jelly
Steamed Brown Sugar Bun with Sweet Red Bean Paste
Yuzu Sherbet

¥3,300

日本料理ダイニングでは、新潟県佐渡産こしひかり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 ・ 柚子シャーベット ・ 季節のフルーツ	・ お選びください ・ 佐渡のこしひかり ・ 相模・房総海鮮井 ・ 麦とろ(麦飯)と出汁巻玉子 留椀、香の物	・ お選びください ・ 鯛梅しそ巻き天ぷら ・ 本日の魚料理 金目鯛一夜干し など ・ 旬のお造り三種盛り合わせ	・ 千両茄子揚げ出し 生薑、浅葱、割醤油 枝豆葛寄せ 飛び子、二十日大根、山葵、美味出汁	・ 金糸瓜と空芯菜のお浸し 金糸瓜、空芯菜、青菜、油揚げ、糸賀喜	主菜と食事をお選びいただけます 二、五三〇円〜
十五五〇円	十五五〇円	十五五〇円			

Special Lunch Set

Appetizers	Boiled Spaghetti Squash and Water Spinach
Seasonal Dish	Deep-fried Eggplant in Broth
Main Dish	Green Soybeans with <i>Kudzu</i>
	Choice of
	・ Deep-fried Sea Bream Roll with <i>Shiso</i> Leaf
	・ Today's Fish +¥550
Rice	・ Three Kinds of Seasonal Fresh <i>Sashimi</i> +¥550
	※For each additional main +¥1,100
	Choice of
	・ “ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i>
Dessert	・ Bowl of Rice topped with <i>Sashimi</i> +¥550
	・ Barley Mixed Rice dressed with Grated Japanese yam +¥550
	Choice of
	・ <i>Yuzu</i> 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	金糸瓜と空芯菜のお浸し 金糸瓜、空芯菜、青菜、油揚げ、糸賀喜
旬菜	千両茄子揚げ出し 生姜、浅葱、割醤油 枝豆葛寄せ 飛び子、二十日大根、山葵、美味出汁
主菜	本日の魚料理 金目鯛一夜干し など 玉子焼、新生姜鱈甲煮、酢取茗荷
食事	佐渡のこしひかり 留椀、香の物
甘味	お選びください ・ 柚子シャーベット ・ 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	Boiled Spaghetti Squash and Water Spinach
Seasonal Dish	Deep-fried Eggplant in Broth Green Soybeans with <i>Kudzu</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 ・ <i>Yuzu</i> 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.

そば御膳	二、五三〇円
先付	金糸瓜と空芯菜のお浸し 金糸瓜、空芯菜、青菜、油揚げ、糸賀喜
旬菜	千両茄子揚げ出し 生姜、浅葱、割醤油 枝豆葛寄せ 飛び子、二十日大根、山葵、美味出汁
煮物	牛肉大和煮 冬瓜すーぶ煮、里芋、隠元、卸し生姜
蕎麦	二八蕎麦細打ち お選びください ・盛り蕎麦 薬味(刻み葱、海苔、山葵) 煎り胡麻、蕎麦出汁 ・酢立蕎麦 薬味(刻み葱、山葵)
食事	釜揚げしらす御飯 香の物
甘味	お選びください ・柚子シャーベット ・季節のフルーツ
天ぷら	追加承ります 海老、白身魚、野菜 富士卸し、レモン、塩、天出汁
	十五五〇円
	十五五〇円
	十五五〇円

Soba Noodle Plate

Appetizers	Boiled Spaghetti Squash and Water Spinach	
Seasonal Dish	Deep-fried Eggplant in Broth Green Soybeans with <i>Kudzu</i>	
Simmered Dish	Simmered Beef, White Gourd, Taro and Green Bean	
Noodles	Choice of ・ <i>Soba</i> Buckwheat Noodles ・ <i>Soba</i> Buck Wheat Noodles with Citrus <i>Sudachi</i>	+¥550
Rice	Steamed Rice with Whitebait Pickled Vegetables	
Dessert	Choice of ・ <i>Yuzu</i> Sherbet ・ Seasonal Fruits	+¥550
		¥2,530～
Deep-fried Dish	Additional order Prawn and Vegetables <i>Tempura</i>	+¥550

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.

文月弁当

三、八五〇円

先付	枝豆葛寄せ 飛び子、二十日大根、山葵、美味出汁
旬菜	金糸瓜と空芯菜のお浸し 金糸瓜、空芯菜
お造り	お造り二種盛り、芽物色々 (松花堂)
焼物	太刀魚南蛮焼 玉子焼、新生姜鱈甲煮、白瓜雷干し 酢取茗荷
煮物	牛肉大和煮 冬瓜すーぶ煮、里芋、隠元、卸し生姜
揚げ物	海老真丈磯辺揚げ えりんぎ茸、南瓜、万願寺唐辛子 浅葱、紅卸し、煎り出汁
酢の物	焼鮭の卸しぼん酢和え 鱈干物、胡瓜、若布、切干し大根酢漬け みにとまと、卸しぼん酢、浅葱
食事	釜揚げしらす御飯 煎り胡麻、青海苔 留椀、香の物
甘味	お選びください ・柚子シャーベット ・季節のフルーツ

十五五〇円

Seasonal Bento Box

Appetizers	Green Soybeans with <i>Kudzu</i>
Seasonal Dish	Boiled Spaghetti Squash and Water Spinach
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Cutlass Fish with Grated Yam and Green Onion
Simmered Dish	Simmered Beef, White Gourd, Taro and Green Bean
Deep-Fried Dish	Deep-fried Prawn Dumpling with Seaweed
Dish with Vinegar	Grilled Horse Mackerel, Vegetables and Seaweed with <i>Ponzu</i> mixed with grated Japanese White Radish
Rice	Steamed Rice with Boiled Whitebait
Dessert	<i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables Choice of ・ <i>Yuzu</i> 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.

※ご注文いただいたから三〇分程お時間を頂戴いたします

漬 胡瓜、牛蒡たまり漬け、日の菜

主 鰻井

鰻蒲焼
佐渡のこしひかり

汁 吸物

付

枝豆葛寄せ
飛び子、二十日大根

贅沢膳 鰻井

四、九五〇円

Bowl of Eel and Rice

Appetizer

Green Soybeans with *Kudzu*

Soup

Clear Soup

Rice

Domburi Bowl of Rice topped with Grilled Eel and Pickled Vegetables

※It takes about 30 minutes

¥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

金糸瓜と空芯菜のお浸し

金糸瓜、空芯菜、青菜、油揚げ、糸賀喜

造り

お造り二種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】

天ぷら

海老、白身魚、みにもろこし、茗荷

万願寺唐辛子、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

茄子、南瓜、えりんぎ草

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 Boiled Spaghetti Squash and Water Spinach
Fresh *Sashimi* Two Kinds of Today's Fish

【Second】

Deep-fried Dish Assorted *Tempura*
Prawn, White Fish and 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.

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

金糸瓜と空芯菜のお浸し

金糸瓜、空芯菜、青菜、油揚げ、糸賀喜

枝豆葛寄せ

飛び子、二十日大根、山葵、美味出汁

お椀

鯛雲丹真丈椀

新蓴菜、みにもろこし、短冊人参、蓮芋

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

太刀魚南蛮焼

玉子焼、新生姜鱈甲煮

白瓜雷干し、酢取茗荷

煮物

牛肉大和煮

冬瓜すーぶ煮、里芋、隠元

卸し生姜

食事

釜揚げしらす御飯

煎り胡麻、青海苔

留椀、香の物

甘味三種

柔らか水羊羹、黒糖饅頭

柚子シャーベット

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Boiled Spaghetti Squash and Water Spinach

Green Soybeans with *Kudzu*

Soup

Dried Sardine Stock with Sea Bream and Sea Urchin Dumpling

Fresh *Sashimi*

Three Kinds of Today's Fish

Grilled Dish

Cutlass Fish with Grated Yam and Green Onion

Simmered Dish

Simmered Beef, White Gourd, Taro and Green Bean

Rice

Steamed Rice with Boiled Whitebait

Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Chilled Sweet Red Bean Soft Jelly

Steamed Brown Sugar Bun with Sweet Red Bean Paste

Yuzu 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.

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.