

土曜日限定 七夕弁当

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

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

お造り三種盛り、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

冬瓜すーぷ煮、里芋、隠元、卸し生姜

揚物

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

甘味三種

柔らか水羊羹、黒糖饅頭

柚子シャーベット

コーヒー又は紅茶

Saturdays Bento Box Lunch
Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Green Soybeans with *Kudzu*

Seasonal Dish

Boiled Spaghetti Squash and Water Spinach

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

Deep-Fried Dish

Deep-fried Prawn Dumpling with Seaweed

Dish with Vinegar

Grilled Horse Mackerel, Vegetables and Seaweed
with *Ponzu* mixed with Grated Japanese White Radish

Rice

Steamed Rice with Boiled Whitebait

Dessert

Miso Soup and Pickled Vegetables

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.

甘味	食事	主菜	煮物	造り	前菜	土曜日限定 宝楽焼
柚子シャーベット	梅干し、三つ葉、海苔、ぶぶあられ、山葵 香の物 いわし梅煮茶漬け	宝楽焼 小鯛塩焼、稚鮎唐揚げ、才巻海老、笹巻麩 枝豆塩茹で、若布、はじかみ、酢立	煮穴子 焼茄子、里芋、赤南蛮、みにもろこし 隠元、卸し生姜	お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵	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 いちじくと冬瓜の胡麻味噌掛け 無花果酒蒸し、焼椎茸、冬瓜すーぶ煮 ずっきーに、くこの実、胡麻味噌	六、六〇〇円

Saturdays Special
Houraku-yaki

Appetizers	Boiled Spaghetti Squash and Water Spinach Green Soybeans with <i>Kudzu</i> Fig and White Gourd dressed with Sesame <i>Miso</i>
Fresh <i>Sashimi</i>	Three Kinds of Today's Fish
Simmered Dish	Conger Eel, Grilled Eggplant, Taro, Red Pepper,, Corn and Green Beans
Main Dish	Grilled Small Sea Bream, Deep-fried Young Sweetfish, Prawn, Wheat Gluten, Salt-Boiled Green Soybean and Seaweed
Rice	<i>Chazuke</i> with Simmered Sardine with Pickled Plums Pickled Vegetables
Dessert	<i>Yuzu</i> Sherbet

¥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.

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

金糸瓜と空芯菜のお浸し
金糸瓜、空芯菜

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、輪人参、若布、豆腐、葛切り

食事

稲庭うどん
又は

雑炊、香の物

甘味

柚子シャーベット

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 Spaghetti Squash and Water Spinach
Shabu-shabu	Japanese Beef Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	<i>Inaniva</i> Udon-noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	<i>Yuzu</i> Sherbet

¥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.

水物	食事	預け鉢	煮物	造り	お椀	前菜	先付
赤肉メロン、さくらんぼ	炙り穴子旨煮井	鱧二味 ・照り焼 ・しそ巻き揚げ 富士卸し、天出汁	縞鰯と夏野菜の煮物 揚げ縞鰯、焼茄子、冬瓜、伏見唐辛子 赤南蛮、生姜	旬のお造り盛合せ	清汁仕立 鯛雲丹真丈 蒸し鮑、新蓴菜、みにもろこし 短冊人参、蓮芋、木の芽	黒はんぺん生姜味噌田楽焼 いわし梅煮 白瓜唐墨和え 茗荷芋寿し 枝豆葛寄せ 鶏松風焼	いちじくと冬瓜の胡麻味噌掛け 無花果酒蒸し、焼椎茸 冬瓜すーぶ煮、ずっきーに くこの実、胡麻味噌

土曜日限定 極

一、〇〇〇円

Saturdays Special KIWAMI

Appetizers	Fig and White Gourd dressed with Sesame <i>Miso</i>
Seasonal Dish	Fish Cake with Ginger <i>Miso Dengaku</i> Simmered Sardine with Pickled Plums Melon Cucumber with dried Mullet Roe Pickled Japanese ginger and Japanese Yam <i>Sushi</i> Green Soybeans with <i>Kudzu</i> Chicken Meat Loaf
Soup	Dried Sardine Stock with Sea Bream and Sea Urchin Dumpling
Fresh Sashimi	Assorted Seasonal Fish
Simmered Dish	Striped Jack and Summer Vegetables
Main Dish	Grilled Conger <i>Teriyaki</i> and Deep-fried Conger with <i>Shiso</i> Leaf
Rice	Seared Conger Eel Rice Bowl and Pickled Vegetables
Dessert	Melon and Cherry

¥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.

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	焼鰯の卸しぼん酢和え 鰯干物、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 <i>Kudzu</i>
Soup	Clear Soup
Rice	<i>Domburi</i> 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
Fresh *Sashimi*

Boiled Spaghetti Squash and Water Spinach
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.

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

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

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.