

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

長芋豆乳羹

二十日大根、隠元、山葵、割醤油

造り

葱とろ

芽物色々、山葵、造り醤油

【二の膳】

焼物

鱸たで焼

玉子焼、山海月旨煮

源氏蒲鉾、酢取茗荷

煮物

冬瓜すーぶ煮

茄子おらんだ煮、焼目篠湯葉

赤南蛮、おくら、木の芽

食事

玉蜀黍御飯

ゆかり、軸三つ葉

留椀、香の物

甘味三種

抹茶かすてら

幸水梨

マンゴーシャーベット

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 Jellied Yam and Soy Milk  
Fresh *Sashimi* Minced Fatty Tuna and Spring Onion

【Second】

Grilled Dish Sea Bass with Smart Weed  
Simmered Dish Winter Melon, Egg Plant, *Yuba*, *Okra*  
Rice Steamed Rice with Corn  
*Miso* Soup and Pickled Vegetables  
Dessert *Matcha* Castella  
Japanese Pear  
Mango 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.

先付	旬菜	主菜	食事	甘味
長芋豆乳羹 二十日大根、隠元、山葵、割醤油 山海月と干し椎茸の旨煮 人参、胡麻油、煎り胡麻 もろへいやのお浸し 青菜、油揚げ、糸賀喜	お選びください 冷たい豚しゃぶしゃぶ 蒸し野菜 特製みそだれ レタス、もやし、黄南蛮、赤南蛮 天ぷら (海老と夏野菜) 十五五〇円	※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 ・海鮮丼 ・ 鮪、間八、青利烏賊、いくら ・ 玉子、大葉、がり、山葵、煎り胡麻 留椀、香の物	お選びください ・マンゴーシャーベット ・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

二、五三〇円

Special Lunch Set

Appetizers Seasonal Dish	Jellied Yam and Soy Milk Simmered Stem Lettuce and Dried <i>Shiitake</i> Mushroom Boiled Molokheiya
Main Dish	Choice of ・ Cold Pork Shabu-Shabu and Vegetables ・ Assorted <i>Tempura</i> Prawn and Summer Vgetabkes +¥550 ※For each additional main +¥1,100
Rice	Choice of ・ “ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> ・ Bowl of Rice topped with <i>Sashimi</i> +¥550 (Tuna, Amberjack, Squid)
Dessert	Choice of ・ Mango 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.

甘味	食事	主菜	旬菜	先付	おすすめ膳
お選びください ・マンゴーシャーベット ・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	本日の魚料理 太刀魚の塩焼 など ぼん酢卸し、玉子焼、 酢取茗荷	山海月と干し椎茸の旨煮 人参、胡麻油、煎り胡麻 もろへいやのお浸し 青菜、油揚げ、糸賀喜	長芋豆乳羹 二十日大根、隠元、山葵、 割醤油	三、〇八〇円

### Recommended Lunch

Appetizers	Jellied Yam and Soy Milk
Seasonal Dish	Simmered Stem Lettuce and Dried <i>Shiitake</i> Mushroom Boiled Molokheiya
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 • Mango 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.

蕎麦御膳	二、五三〇円
先付	長芋豆乳羹 二十日大根、隠元、山葵、割醤油
旬菜	山海月と干し椎茸の旨煮 人参、胡麻油、煎り胡麻 もろへいやのお浸し 青菜、油揚げ、糸賀喜 笹かまぼこ山葵和え 子持鮎甘露煮、玉子焼
蕎麦	二八蕎麦細打ち 盛り蕎麦 煎り胡麻、薬味(刻み葱、海苔、山葵)
食事	玉蜀黍御飯 香の物
甘味	お選びください ・マンゴーシャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円
天ぷら盛り合わせ	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

### Soba Noodle Plate

Appetizers	Jellied Yam and Soy Milk	
Seasonal Dish	Simmered Stem Lettuce and Dried <i>Shiitake</i> Mushroom Boiled Molokheiya Boiled Fish Paste with <i>Wasabi</i>	
Noodles	<i>Soba</i> Buckwheat Noodles	
Rice	Steamed Rice with Corn Pickled Vegetables	
Dessert	Choice of ・ Mango 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.

葉月弁当

三、八五〇円

先付	もろへいやのお浸し いくら、青菜、油揚げ、糸賀喜
旬菜	長芋豆乳羹 二十日大根、隠元、山葵、割醤油
お造り	お造り二種盛り、芽物色々
焼物 (松花堂)	鱸たで焼 玉子焼、山海月旨煮 源氏蒲鉾、酢取茗荷
煮物	冬瓜すーぶ煮 茄子おらんだ煮、焼目篠湯葉、赤南蛮 おくら、木の芽
揚物	蟹真丈揚げ 葉生姜、丸十 甘長唐辛子、レモン、藻塩
酢の物	鱧黒酢漬け 海素麵、木耳、人参、椎茸、榎木茸 焼葱、胡瓜、みにとまと、浅葱
食事	玉蜀黍御飯 ゆかり、軸三つ葉 留椀、香の物
甘味	お選びください ・マンゴーシャーベット ・季節のフルーツ

十五五〇円

Seasonal Bento Box

Appetizers	Boiled Molokheiya
Seasonal Dish	Jellied Yam and Soy Milk
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Sea Bass with Smart Weed
Simmered Dish	White Gourd, Egg Plant, <i>Yuba</i> , <i>Okra</i>
Deep-Fried Dish	Crab Dumpling, Ginger, Sweet Potato, Bell Pepper
Dish with Vinegar	Grilled Pike Conger, Seaweed, Carrot, Mushrooms
Rice	Cucumber, Tomato with Black Vinegar
Dessert	Steamed Rice with Corn <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables Choice of • Mngo 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、人参、沢庵

主  
鰻井  
鰻蒲焼  
佐渡のこしひかり

汁  
吸物

付  
もろへいやのお浸し  
いくら、青菜、油揚げ、糸賀喜

贅沢膳 鰻井  
四、九五〇円

### Bowl of Eel and Rice

Appetizer	Boiled Molokheiya
Soup	Clear Soup
Rice	<i>Domburi</i> Bowl of Rice topped with Grilled Eel 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

長芋豆乳羹

二十日大根、隠元、山葵、割醤油

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、茄子、赤南蛮、甘長唐辛子

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

みにもろこし、丸十、おくら

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

Jellied Yam and Soy Milk

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.

前菜	長芋豆乳羹 二十日大根、隠元、山葵、割醤油 もろへいやお浸し いくら、青菜、油揚げ、糸賀喜
お椀	丸仕立 すっぽん豆腐、青梗菜 輪人参、しゃぶ餅、生姜
造り	お造り三種盛り 芽物色々、紅蓼、山葵
焼物	鱸たで焼 玉子焼、山海月旨煮 源氏蒲鉾、酢取茗荷
煮物	冬瓜すーぶ煮 茄子おらんだ煮、焼目篠湯葉、赤南蛮 おくら、木の芽
食事	玉蜀黍御飯 ゆかり、軸三つ葉 留椀、香の物
甘味三種	抹茶かすてら、幸水梨、マンゴーシャーベット コーヒー又は紅茶

レディース懷石  
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	Jellied Yam and Soy Milk Boiled Molokheiya
Soup	Steamed Egg <i>Tofo</i> with Soft-shelled Turtle and Vegetables
Fresh <i>Sashimi</i>	Three Kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Sea Bass with Smart Weed
Simmered Dish	White Gourd, Egg Plant, <i>Yuba</i> , <i>Okra</i>
Rice	Steamed Rice with Corn <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Matcha</i> Castella Japanese Pear Mango 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> 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.

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.