

先付	前菜	お椀	造り	焼物	食事	甘味
巧く仲秋の味覚懐石 一、〇〇〇円	金時草のお浸し	菘真丈椀	旬の鮮魚三種	和牛朴葉焼 季節の野菜添え	蛸めし（釜炊き御飯） 味噌汁、香の物	旬の果実と洋梨シャーベット

TAKUMI
Kaiseki Course "Autumn"

Appetizers	Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants)
Seasonal Dish	Sweet Shrimp with Cod Row Smoked Salmon with Egg Yolk Fried Ginkgo Nut Chestnuts with Sweet Boiled Sardine Mixed Sesame Ginkgo Nut with <i>Kudzu</i>
Soup	White Fish Dumpling with Stock
Fresh <i>Sashimi</i>	Three Kinds of Seasonal Fish
Grilled Dish	Beef on <i>Hoba</i> Leaf
Rice	<i>Tako-meshi</i> (Rice cooked in a kettle) <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruits and Pear Sherbet

¥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.

甘味	食事	酢の物	強肴	造り	前菜	牙
自家製甘味	蟹雑炊 香の物	柿胡麻酢和え	糸より鯛塩焼 あしらえ三種	旬の鮮魚二種	金時草のお浸し 糸賀喜 自家製銀杏葛練り寄せ 新蓮根と帆立貝の胡麻味噌和え	六、六〇〇円

SAE

Appetizers	Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants) Ginkgo Nut with <i>Kudzu</i> Lotus Root and Scallop with Mixed Sesame and <i>Miso</i>
Fresh <i>Sashimi</i>	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Salt-grilled Golden Threadfin Bream
Dish with Vinegar	Persimmon and Vegetables with Sesame Vinegar
Rice	Risotto with Crab Pickled Vegetables
Dessert	Home-made Dessert

¥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.

甘味	洋梨シャーベット
食事	留椀、香の物 佐渡のこしひかり
ステーキ	焼野菜添え 黒毛和牛フィレステーキ
天ぷら	海老、白身魚、野菜三種
造り	旬の鮮魚二種
前菜	糸賀喜 金時草の菊花浸し 自家製銀杏葛練り寄せ 新蓮根と帆立貝の胡麻味噌和え
黒毛和牛フィレステーキコース 一、〇〇〇円	

Japanese Beef Fillet Steak Course

Appetizers	Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants) Ginkgo Nut with <i>Kudzu</i> Lotus Root and Scallop with Mixed Sesame and <i>Miso</i>
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Today's Fish
Deep-fried Dish	Assorted <i>Tempura</i> Prawn, White Fish and Vegetables
Steak	Japanese Beef Fillet and Vegetables
Rice	“ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Pear Sherbet

¥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.

水物	食事	酢の物	強肴	天ぷら	造り	お椀	前菜	先付	極
旬の果実	味噌汁、香の物 いくら 鮭親子御飯	柿の胡麻酢和え	黒毛和牛フィレステーキ ぼん酢卸し	鮑と海老の天ぷら 季節の野菜三種 富士卸し、天出汁	旬の鮮魚二種	菘真丈椀	甘海老紅葉和え 燻製鮭の黄身寿し 揚げ銀杏 焼栗甘露煮 いわし胡麻和え 銀杏葛寄せ	新蓮根と帆立貝の胡麻味噌和え	一四、三〇〇円

KIWAMI

Appetizers	Lotus Root and Scallop with Sesame Vinegar
Seasonal Dish	Sweet Shrimp with Cod Row Smoked Salmon with Egg Yolk Fried Ginkgo Nut Chestnuts with Sweet Boiled Sardine Mixed Sesame Ginkgo Nut with <i>Kudzu</i>
Soup	White Fish Dumpling with Stock
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Today's Fish
Deep-fried Dish	Abalone, Prawn and Vegetables
Dish with Vinegar	Persimmon and Vegetables with Sesame Vinegar
Main Dish	Japanese Beef Fillet Steak
Rice	Steamed Rice with Salmon and Salmon Roe <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruits

¥14,300

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.

黒毛和牛しゃぶしゃぶ

一、〇〇〇円

前菜

金時草のお浸し

糸賀喜

自家製銀杏葛練り寄せ

新蓮根と帆立貝の胡麻味噌和え

造り

旬の鮮魚二種

煮物

季節野菜の炊き合わせ

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、紅葉人参、若布、豆腐、葛切り

食事

稲庭うどん

又は

雑炊、香の物

水物

本日の果実

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

Shabu-shabu Course

Appetizers	Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants) Ginkgo Nut with <i>Kudzu</i> Lotus Root and Scallop with Mixed Sesame and <i>Miso</i>
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Today's Fish
Simmered Dish	Seasonal Vegetables
Shabu-shabu	Japanese Beef Sirloin Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	<i>Inaniva Udon</i> -Noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruits

¥11,000

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.

大人の居酒屋

一〇、〇〇〇円(税・サ込)

酒肴

金時草のお浸し
糸賀喜
自家製銀杏葛練り寄せ
肉味噌

お刺身

旬の鮮魚二種

酒のあて

旬の魚のおかき揚げ
酒のあて五種
揚げ銀杏、いわし胡麻和え
燻製鮭の黄身寿し など

食事

二八蕎麦細打ち
刻み葱、海苔
山葵、煎り胡麻、蕎麦出汁

甘味

洋梨シャーベット

お飲物

スパークリングワイン、ビール
日本酒、焼酎、ワイン、レモンサワー
ウィスキーハイボール、ソフトドリンク
フリードリンクは二時間制となります

Easygoing Izakaya Menu

Drinks (Free Flow)

Sparkling Wine, Beer, Japanese Sake, Shochu, Wine, Lemon Sour, High Ball, Soft Drink
Free drinks available with a two-hour limit.

Appetizers

Boiled *Kinjiso* (edible plants)
Ginkgo Nut with *Kudzu*
Cucumber Topped with Meat *Miso*

Fresh *Sashimi*

Two Kinds of Today's Fish

Snack Food

Deep-fried Seasonal Fish

Noodles

Soba Buckwheat Noodles

Dessert

Pear Sherbet

¥10,000

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	強肴	煮物	造り	前菜	先付
氷菓子	鮭親子御飯 味噌汁、香の物	鮑と海老の天ぷら	高野豆腐博多煮	旬の鮮魚二種	甘海老紅葉和え 燻製鮭の黄身寿し 揚げ銀杏 焼栗甘露煮 いわし胡麻和え 銀杏葛寄せ	金時草のお浸し

土曜おすすすめ懐石

一、〇〇〇円

Saturday Special *Kaiseki*

Appetizers	Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants)
Seasonal Dish	Sweet Shrimp with Cod Row Smoked Salmon with Egg Yolk Fried Ginkgo Nut Chestnuts with Sweet Boiled Sardine Mixed Sesame Ginkgo Nut with <i>Kudzu</i>
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Seasonal Fish
Simmered Dish	Freeze-Dried <i>Tofu</i>
Main Dish	Deep Fried Abalone, Prawn and Vegetables
Rice	Salmon and Salmon Roe <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Sherbet

¥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.

一品料理

《先付》

季節野菜のお浸し
自家製葛練り寄せ
旬の和え物
季節の前菜盛り合わせ

一、二一〇円
一、三二〇円
一、六五〇円
二、二〇〇円

《お椀》
萩真丈椀

一、八七〇円

《焼物》

本日の焼魚
糸より鯛の幽庵焼
黒毛和牛フィレステーキ (一〇〇g)

二、二〇〇円
二、七五〇円
六、六〇〇円

《煮物》

季節の野菜炊き合わせ
海老真丈博多煮

一、六五〇円
一、八七〇円

《揚物》

季節の野菜天ぷら
太刀魚香り揚げ
鮑と海老の天ぷら

一、六五〇円
二、二〇〇円
二、七五〇円

《酔の物》
胡麻酢和え

一、六五〇円

《食事》

御飯セット (留椀、香の物)
二八蕎麦細打ち
稲庭うどん
本日のお茶漬け
蛸めし (釜炊き)

一、一〇〇円
一、六五〇円
一、六五〇円
一、六五〇円
三、三〇〇円

《甘味》

本日の甘味
洋梨シャーベット
白玉汁粉
フルーツ盛り合わせ

一、七七〇円
一、七七〇円
一、七七〇円
一、〇〇〇円

A la Carte

Appetizers

Boiled Seasonal Vegetable	¥1,210
Homemade <i>Kuzun</i>	1,320
Boiled Vegetables with Stock	1,650
Assorted Seasonal Appetizers	2,200

Soup

White Fish Dumpling with Stock	1,870
--------------------------------	-------

Grilled Dishes

Today's Seasonal Fish	2,200
Grilled Golden Threadfin Bream with Soy Sauce	2,750
Beef Fillet Steak (100g)	6,600

Simmered Dishes

Seasonal Vegetables	1,650
Prawn Dumpling	1,870

Deep-fried Dishes

Seasonal Vegetable <i>Tempura</i>	1,650
Cutlass Fish	2,200
Abalone and Prawn	3,850

Dish with Vinegar

Mixed Seasonal Vegetables with Sesame Vinegar	1,650
---	-------

Rice and Noodles

Steamed Rice, <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables	1,100
<i>Soba</i> Buckwheat Noodles	1,650
<i>Inaniva-Udon</i> Wheat Noodles	1,650
Today's <i>Ochazuke</i>	1,650
<i>Tako-meshi</i> (Rice cooked in a kettle)	3,300

Dessert

Today's Dessert	770
Pear Sherbet	770
Rice Flour Dumpling in Sweet Red Bean Soup	770
Assorted Fruits	1,100