

| | | | | |
|----------------------------------|---|-----------------|----------------|--------|
| 甘味 | 食事 | 旬菜 | 先付 | 週替わり御膳 |
| お選びください ・洋梨シャーベット ・季節のフルーツ | 今週の主菜 鶏と茸の玉子とじ、 佐渡のこしひかり 味噌汁、香の物 海鮮丼 など | 切干し大根旨煮 糸唐辛子 | 金時草のお浸し 糸賀喜 | 二、五三〇円 |
| 十五五〇円 | | | | |

Weekly Lunch Plate

| | |
|---------------|--|
| Appetizers | Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants) |
| Seasonal Dish | Simmered Dried-Radish |
| Main Dish | Today's Dish “ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables |
| Dessert | Choice of ・ Pear 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 | 蕎麦 | 天ぷら | 旬菜 | 先付 | 天ぷらそば御膳 |
| お選びください ・洋梨シャーベット ・季節のフルーツ | 二八蕎麦細打ち 薬味(刻み葱、海苔、山葵、煎り胡麻) 蕎麦出汁 香の物 | 海老、白身魚、野菜三点 天出汁 | 切干し大根旨煮 糸唐辛子 | 金時草のお浸し 糸賀喜 | 三、〇八〇円 |
| 十五五〇円 | | | | | |

Soba Buckwheat Noodle Plate with *Tempura*

| | |
|-----------------|--|
| Appetizers | Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants) |
| Seasonal Dish | Simmered Dried-Radish |
| Deep-fried Dish | Prawn, White Fish and Vegetables <i>Tempura</i> |
| Noodles | <i>Soba</i> Buckwheat Noodles Pickled Vegetables |
| Dessert | Choice of ・ Pear 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.

| | | | | | |
|----------------|-----------------|---------------------------------|---------------------|---|--------|
| 先付 | 旬菜 | 主菜 | 食事 | 甘味 | 焼魚御膳 |
| 金時草のお浸し 糸賀喜 | 切干し大根旨煮 糸唐辛子 | 旬の焼魚 秋刀魚塩焼、 かます一夜干し など | 佐渡のこしひかり 味噌汁、香の物 | お選びください ・洋梨シャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円 | 三、〇八〇円 |

Grilled Fish Plate

| | |
|---------------|--|
| Appetizers | Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants) |
| Seasonal Dish | Simmered Dried-Radish |
| Main Dish | Today's Seasonal Grilled Fish |
| Rice | “ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables |
| Dessert | Choice of • Pear 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.

| | | | | | | | | | | | |
|----|----------------|----|-----------------|-----|-------------------------------|----|---------------------|----|---|-------|--------|
| 先付 | 金時草のお浸し 糸賀喜 | 旬菜 | 切干し大根旨煮 糸唐辛子 | 天ぷら | 海老、白身魚、野菜三点 塩、レモン、富士卸し、天出汁 | 食事 | 佐渡のこしひかり 味噌汁、香の物 | 甘味 | お選びください ・洋梨シャーベット ・季節のフルーツ 十五五〇円 | 天ぷら御膳 | 三、〇八〇円 |
|----|----------------|----|-----------------|-----|-------------------------------|----|---------------------|----|---|-------|--------|

Tempura Plate

| | |
|-----------------|--|
| Appetizers | Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants) |
| Seasonal Dish | Simmered Dried-Radish |
| Deep-fried Dish | Prawn, White Fish and Vegetables <i>Tempura</i> |
| Rice | “ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables |
| Dessert | Choice of ・ Pear 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.

神無月弁当

三、八五〇円

| | |
|-------------|----------------------------------|
| 先付 | 自家製銀杏葛練り寄せ |
| 旬菜 | 金時草のお浸し 糸賀喜 |
| お造り | 旬の鮮魚一種 |
| 焼物 (松花堂) | 旬の焼魚 あしらえ三種 |
| 煮物 | 季節野菜の炊き合わせ |
| 強肴 | 天ぷら四種 レモン、藻塩 |
| 酢の物 | 海月と季節野菜の酢の物 |
| 食事 | 栗御飯 味噌汁、香の物 |
| 甘味 | お選びください ・洋梨シャーベット ・季節のフルーツ |
| | 十五五〇円 |

Seasonal Bento Box

| | |
|----------------------|---|
| Appetizers | Ginkgo Nut with <i>Kudzu</i> |
| Seasonal Dish | Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants) |
| Fresh <i>Sashimi</i> | Two Kinds of Today's Fish |
| Grilled Dish | Today's Fish |
| Simmered Dish | Simmered Vegetables |
| Deep-Fried Dish | Four Kinds of <i>Tempura</i> |
| Dish with Vinegar | Persimmon, Vegetables with Vinegar |
| Rice | Steamed Rice with Chestnuts |
| | <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables |
| Dessert | Choice of |
| | • Pear 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.

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

金時草のお浸し
自家製銀杏葛練り寄せ

造り

旬の鮮魚二種

強肴

牛肉時雨煮と丸茄子炙り

煮物

季節野菜の炊き合わせ

酢の物

柿の胡麻酢和え

食事

栗御飯
味噌汁、香の物

甘味二種

芋ようかん、洋梨シャーベット など

コーヒー

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

| | |
|----------------------|--|
| Appetizers | Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants) Ginkgo Nut with <i>Kudzu</i> |
| Fresh <i>Sashimi</i> | Two Kinds of Today's Fish |
| Seasonal Dish | Simmered Beef with Ginger and Soy Sauce |
| Simmered Dish | Seasonal Vegetables |
| Dish with Vinegar | Persimmon and Vegetables with Sesame Vinegar |
| Rice | Steamed Rice with Chestnuts <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables |
| Dessert | Sweet Potato <i>Yokan</i> (Sweet Bean Past Jelly) Pear Sherbet etc. |

Coffee

¥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 | 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 |

土曜おすすめ懐石

11,000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.