

甘味	食事	酢の物	強肴	造り	前菜	呀
本日の甘味	すっぽん雑炊 浅葱、香の物	帆立貝蟹味噌掛け	鱈からすみ焼 あしらえ三種	旬の鮮魚二種	小松菜と白菜のお浸し 自家製南瓜寄せ ずわい蟹胡麻白掛け	七、七〇〇円

SAE

Appetizers	Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth Homemade Pumpkin Paste Snow Crab with Sesame Dressed with Tofu
Fresh <i>Sashimi</i>	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Grilled Cod with Dried Mullet Roe
Dish with Vinegar	Scallop Crab <i>Miso</i> Sauce
Rice	Soft-Shelled Turtle Seaweed Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Sweets of the Day

¥7,700

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	焼物	造り	お椀	前菜	先付	巧
旬の果実と氷菓	かます釜炊き御飯 味噌汁、香の物	和牛と糸より鯛の杉板焼	旬の鮮魚三種	清汁仕立やがら一塩椀	自家製南瓜寄せ 鶏松風焼 子持昆布 はたはた飯ずし 唐墨大根	小松菜と白菜のお浸し	
							11,100円

TAKUMI
Kaiseki Course "Autumn"

Appetizers	Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth
Seasonal Dish	Dried Mullet Roe and <i>Daikon</i> Pickled Sandfish with Rice Malt Herring Roe on Kelp Chicken with <i>Matsukaze</i> Style Meat Loaf Homemade Pumpkin Paste
Soup	Cornetfish Dumpling with Stock
Fresh <i>Sashimi</i>	Three Kinds of Seasonal Fish
Grilled Dish	Japanese Beef Golden Threadfin Bream Roasted on Cedar Plank
Rice	Barracuda (Rice cooked in a kettle) <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruits and Sherbet

¥12,100

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	氷菓子
食事	佐渡のこしひかり 味噌汁、香の物
ステーキ	黒毛和牛フィレステーキ 焼野菜添え
天ぷら	海老、白身魚、野菜三種
造り	旬の鮮魚二種
前菜	小松菜と白菜のお浸し 自家製南瓜寄せ ずわい蟹胡麻白掛け
黒毛和牛フィレステーキコース	
一三、二〇〇円	

Japanese Beef Fillet Steak Course

Appetizers	Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth Homemade Pumpkin Paste Snow Crab with Sesame Dressed with Tofu
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	Sherbet

¥13,200

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	河豚唐揚げ御飯、湯葉あんかけ 味噌汁、香の物	帆立貝蟹味噌掛け	黒毛和牛フィレスステーキ ぼん酢卸し	鮑と甘鯛の天ぷら 季節の野菜三種	旬の鮮魚二種	清汁仕立やがら一塩椀	唐墨大根 はたはた飯ずし 子持昆布 鶏松風焼 自家製南瓜寄せ	ずわい蟹胡麻白掛け	

一六、五〇〇円

KIWAMI

Appetizers	Snow Crab with Sesame Dressed with Tofu
Seasonal Dish	Dried Mullet Roe and <i>Daikon</i> Pickled Sandfish with Rice Malt Herring Roe on Kelp Chicken with <i>Matsukaze</i> Style Meat Loaf Homemade Pumpkin Paste
Soup	Cornetfish Dumpling with Stock
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Today's Fish
Deep-fried Dish	Abalone, Tilefish and Vegetables
Main Dish	Japanese Beef Fillet Steak
Dish with Vinegar	Scallop Crab <i>Miso</i> Sauce
Rice	Deep-fried Blowfish with <i>Yuba</i> Starchy Sauce <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruits

¥16,500

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

一三、二〇〇円

前菜

小松菜と白菜のお浸し
自家製南瓜寄せ
ずわい蟹胡麻白掛け

造り

旬の鮮魚二種

煮物

野菜信田巻

肉

黒毛和牛サーロイン

野菜

白菜、打ち葱、椎茸、水菜
榎茸、黄韭、輸入参、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 Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth Homemade Pumpkin Paste Snow Crab with Sesame Dressed with Tofu
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Today's Fish
Simmered Dish	Vegetable Seaweed and Tofu rolled with Deep-fried Tofu
Shabu-shabu	Japanese Beef Sirloin Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	<i>Inaniwa Udon</i> -Noodles or Risotto Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruits

¥13,200

The club is continuing to implement various new coronavirus prevention measures,
but there are times when Shabu Shabu pot and other equipment are shared.

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、二、〇〇〇円(税・サ込)

酒肴

小松菜と白菜のお浸し
自家製南瓜寄せ
肉味噌

お造り

旬の鮮魚二種

強肴

鶏ザンギ

酒のあて

酒のあて五種
はたはた飯ずし、子持昆布
源氏蒲鉾山葵和え 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

氷菓子

お飲物

スパークリングワイン、ビール
白ワイン、赤ワイン、ウイスキーハイボール
日本酒、焼酎、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, White・Red Wine, High Ball, Soft Drink
Free drinks available with a two-hour limit.

Appetizers

Boiled Japanese Mustard Spinach
and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth
Homemade Pumpkin Paste
Cucumber Topped with Meat *Miso*Fresh *Sashimi*

Two Kinds of Today's Fish

Snack Food

Fried Chicken
Five kinds of Appetizer
Pickled Sandfish with Rice Malt
Herring Roe on Kelp etc

Noodles

Soba Buckwheat Noodles

Dessert

Sherbet

¥12,000

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	鍋	揚物	造り	前菜	先付	ふぐ懐石
本日の果実	雑炊、香の物	ふぐちり鍋	ふぐ唐揚げ	ふぐ刺身	唐墨大根 はたはた飯ずし 子持昆布 鶏松風焼 自家製南瓜寄せ	小松菜と白菜のお浸し	
							二二、〇〇〇円

“Fugu” (Blowfish) *Kaiseki*

Seasonal Dish	Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth
Seasonal Dish	Dried Mullet Roe and <i>Daikon</i> Pickled Sandfish with Rice Malt Herring Roe on Kelp Chicken with <i>Matsukaze</i> Style Meat Loaf Homemade Pumpkin Paste
Fresh <i>Sashimi</i>	Delicately Sliced Blowfish
Deep-fried Dish	Blowfish
Pot Dish	<i>Fugu-chiri Nabe</i>
Rice	Rice Porridge in a delicious Fugu Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Fruit of the Day

¥22,000

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.

食事	小鍋	揚物	造り	前菜
雑炊、 香の物	ふぐちり鍋	ふぐ唐揚げ	ふぐ刺身	小松菜と白菜のお浸し 南瓜寄せ ずわい蟹胡麻白掛け

年末限定ふぐ懐石

一、〇〇〇円

Year and Special “Fugu” (Blowfish) *Kaiseki*

Seasonal Dish	Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth Homemade Pumpkin Paste Snow Crab with Sesame Dressed with Tofu
Fresh <i>Sashimi</i>	Delicately Sliced Blowfish
Deep-fried Dish	Blowfish
Pot Dish	<i>Fugu-chiri Nabe</i>
Rice	Rice Porridge in a delicious Fugu Soup and Pickled Vegetables

¥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
自家製南瓜寄せ
ずわい蟹胡麻白掛け
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》

蓮根餅椀
やがら一塩椀

一、六五〇円
一、九八〇円

《焼物》

本日の焼魚
鱈からすみ焼
黒毛和牛フィレステーキ(一〇〇g)

二、七五〇円
二、七五〇円
六、六〇〇円

《煮物》

季節の野菜炊き合わせ
野菜信田巻き

一、六五〇円
一、八七〇円

《揚物》

鶏ザンギ
季節の野菜天ぷら
鮑と甘鯛の天ぷら

一、四三〇円
一、六五〇円
二、七五〇円

《酔の物》

帆立貝蟹味噌掛け

一、七六〇円

《食事》

御飯セット(留椀、香の物)
二八蕎麦細打ち
稲庭うどん
すっぽん雑炊
かます御飯(釜炊き)

一、一〇〇円
一、六五〇円
一、六五〇円
一、九八〇円
三、三〇〇円

《甘味》

本日の甘味
氷菓子
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 Pumpkin Paste	1,320
Snow Crab with Sesame Dressed with Tofu	1,650
Assorted Seasonal Appetizers	2,200

Soup

Lotus Root Rice Cake	1,650
Cornetfish Dumpling with Stock	1,980

Grilled Dishes

Today's Seasonal Fish	2,750
Grilled Cod with Dried Mullet Roe	2,750
Beef Fillet Steak (100g)	6,600

Simmered Dishes

Seasonal Vegetables	1,650
Vegetable Seaweed and Tofu rolled with Deep-fried Tofu	1,870

Deep-fried Dishes

Seasonal Vegetable <i>Tempura</i>	1,650
Fried Chicken	1,430
Abalone and Tilefish	2,750

Dish with Vinegar

Scallop Crab <i>Miso</i> Sauce	1,760
--------------------------------	-------

Rice and Noodles

Steamed Rice, <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables	1,100
<i>Soba</i> Buckwheat Noodles	1,650
<i>Inanima-Udon</i> Wheat Noodles	1,650
Soft-Shelled Turtle Seaweed Risotto	1,980
Barracuda(Rice cooked in a kettle)	3,300

Dessert

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