

甘味	主菜	旬菜	先付	週替わり御膳
お選びください ・氷菓子 ・季節のフルーツ	ねぎま鍋、海鮮丼 佐渡のこしひかり 味噌汁、香の物 など	煎り胡麻ひじき煮	小松菜と白菜のお浸し	二、五三〇円
十五五〇円				

### Weekly Lunch Plate

Appetizers	Boiled Japanese mustard spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth
Seasonal Dish	Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed
Main Dish	Today's Dish "Koshihikari" Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of • 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 ・氷菓子 ・季節のフルーツ	二八蕎麦(冷または温かいつけ汁) 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	煎り胡麻ひじき煮	小松菜と白菜のお浸し	三、三〇〇円
十五五〇円					

### Soba Buckwheat Noodle Plate with *Tempura*

Appetizers	Boiled Japanese mustard spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth
Seasonal Dish	Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed
Deep-fried Dish	Prawn, White Fish and Vegetables <i>Tempura</i>
Noodles	<i>Soba</i> Buckwheat Noodles(Cold or Dipping Sauce) Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・ Sherbet ・ Seasonal Fruits +¥550

¥3,300

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.

甘味	食事	主菜	旬菜	先付	焼魚御膳
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ お選びください</li> <li>・ 氷菓子</li> <li>・ 季節のフルーツ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ お選びください</li> <li>・ 佐渡のこしひかり</li> <li>・ 小さな海鮮丼</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>旬の焼魚</li> <li>銀鱈西京焼、糸より鯛塩焼</li> <li>など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>煎り胡麻ひじき煮</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>小松菜と白菜のお浸し</li> </ul>	三、三〇〇円
十五五〇円	十一、一〇〇円				

### Grilled Fish Plate

Appetizers	Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth
Seasonal Dish	Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed
Main Dish	Today's Seasonal Grilled Fish
Rice	Choice of <ul style="list-style-type: none"> <li>・ “<i>Koshihikari</i>” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i></li> <li>・ Small Seafood <i>Domburi</i> +¥1,100</li> </ul> <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of <ul style="list-style-type: none"> <li>・ Sherbet</li> <li>・ Seasonal Fruits +¥550</li> </ul>

¥3,300

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.

甘味  お選びください ・氷菓子 ・季節のフルーツ  十五五〇円	食事  お選びください ・佐渡のこしひかり ・小さな海鮮丼 味噌汁、香の物  十一、一〇〇円	天ぷら  海老、白身魚、野菜五点	旬菜  煎り胡麻ひじき煮	先付  小松菜と白菜のお浸し	天ぷら御膳  三、三〇〇円
----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	------------------------	--------------------	----------------------	---------------------

### Tempura Plate

Appetizers	Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth
Seasonal Dish	Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed
Deep-fried Dish	Prawn, White Fish and Vegetables <i>Tempura</i>
Rice	Choice of ・“ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Sado, Niigata</i> ・Small Seafood <i>Domburi</i> +¥1,100 <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Choice of ・Sherbet ・Seasonal Fruits +¥550

¥3,300

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.

## 師走弁当

四、四〇〇円

先付 自家製南瓜寄せ

旬菜 小松菜と白菜のお浸し

お造り 旬の鮮魚

(松花堂)

焼物 旬の焼魚  
あしらえ三種

煮物 野菜信田巻

強肴 海老と野菜三種の天ぷら  
レモン、藻塩

酢の物 帆立貝蟹味噌掛け

食事 煎り鮭御飯  
味噌汁、香の物

甘味 お選びください

・氷菓子  
・季節のフルーツ

十五五〇円

## Seasonal Bento Box

Appetizers  
Seasonal DishHomemade Pumpkin Paste  
Boiled Japanese Mustard Spinach  
and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth  
Today's FishFresh *Sashimi*Grilled Dish  
Simmered Dish  
Deep-Fried Dish  
Dish with Vinegar  
RiceToday's Fish  
Vegetable Seaweed and Tofu rolled with Deep-fried Tofu  
Prawn, Vegetables *Tempura*  
Scallop Crab *Miso* Sauce  
Steamed Rice with Roasted Salmon  
*Miso* Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Choice of  
• Sherbet  
• Seasonal Fruits +¥550

¥4,400

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.

## 師走小懐石

六、六〇〇円

前菜

自家製南瓜寄せ  
小松菜と白菜のお浸し

お椀

蓮根餅椀

お造り

旬の鮮魚二種

強肴

甘鯛と野菜三種の天ぷら

煮物

野菜信田巻

食事

すっぽん雑炊  
浅葱、香の物

甘味

本日の甘味

追加で承ります

黒毛和牛フィレステーキコース(50g) 十三三〇〇円

## Seasonal Kaiseki

Appetizers	Homemade Pumpkin Paste Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth
Soup	Lotus Root Rice Cake
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Today's Fish
Main Dish	Tilefish and Vegetable <i>Tempura</i>
Simmered Dish	Vegetable Seaweed and Tofu rolled with Deep-fried Tofu
Rice	Soft-Shelled Turtle Seaweed Risotto
Dessert	Pickled Vegetables Sweets of the Day
Additional order	Japanese Beef Fillet Steak (50g) + ¥3,300

¥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.

**レディース懐石**

五、五〇〇円（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

 自家製南瓜寄せ  
 小松菜と白菜のお浸し

造り

旬の鮮魚二種

替わり鉢

和牛と鱈の柚子香焼

煮物

野菜信田巻

強肴

帆立貝蟹味噌掛け

食事

 煎り鮭御飯  
 味噌汁、香の物

甘味

甘味二種

コーヒー

**Ladies Lunch**
**Aperitif or Soft Drink**

Appetizers	Homemade Pumpkin Paste Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Today's Fish
Seasonal Dish	Japanese Beef and Cod Roasted with Yuzu
Simmered Dish	Vegetable Seaweed and Tofu rolled with Deep-fried Tofu
Dish with Vinegar	Scallop Crab <i>Miso</i> Sauce
Rice	Steamed Rice with Roasted Salmon <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Two Kinds of Today's Dessert
	Coffee

**¥5,500**

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.

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

土曜限定ふぐ懐石

一、〇〇〇円

Saturdays Special “Fugu” (Blowfish) *Kaiseki*

Seasonal Dish	Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth 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

¥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.