

極  
KIWAMI

先付

数の子土佐漬け

Herring Roe

前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

お椀

炙りかます椀

Barracuda Clear Soup

お造り

旬の鮮魚二種

Today's Sashimi (Two Kinds)

小鍋

地蛤と車海老の海鮮鍋

Clam and Tiger Prawn with Seafood Pot

強肴

黒毛和牛フィレステーキ

Japanese Beef Fillet Steak

酢の物

柿なます

Persimmon Namasu

食事

雲子天丼、味噌汁、香の物

Cod Roe Tempura Bowl

Miso Soup, Pickled Vegetables

水物

旬の果物

Seasonal Fruits

¥16,500

巧  
TAKUMI

先付

芹と青菜の辛子醤油掛け

Seasonal Vegetable with Mustard Soy Sauce

前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

お椀

炙りかます椀

Barracuda Clear Soup

お造り

旬の鮮魚三種

Today's Sashimi (Three Kinds)

焼物

帆立貝と和牛の味噌焼

Miso Grilled Scallop and Japanese Beef

食事

白魚釜炊き御飯、味噌汁、香の物

Japanese Icefish (Rice cooked in a kettle)

Miso Soup and Pickled Vegetables

水物

旬の果物

Seasonal Fruits

¥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15%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 15% service charge.

黒毛和牛フィレステーキコース  
Japanese Beef Fillet Steak Course

前菜盛合せ三種  
Assorted Appetizers (Three Kinds)

お造り  
旬の鮮魚二種  
Today's Sashimi (Two Kinds)

天ぷら  
海老、白身魚、野菜三種  
Prawn, White Fish, Vegetables Tempura

ステーキ  
黒毛和牛フィレステーキ  
焼き野菜添え  
Japanese Beef Fillet Steak  
with Grilled Vegetable

食事  
御飯、味噌汁、香の物  
Rice, Miso Soup, Pickled

甘味  
氷菓子  
Sherbet

¥13,200

冴  
SAE

前菜盛合せ三種  
Assorted Appetizers (Three Kinds)

お造り  
旬の鮮魚二種  
Today's Sashimi (Two Kinds)

強肴  
鱈西京焼、あしらえ三種  
Grilled Spanish Mackerel with Saikyo Miso

酢の物  
柿なます  
Persimmon Namasu

食事  
鮫鰯粕汁雑炊、香の物  
Monkfish Soup with a Sake Lees Base Risotto  
Pickled

甘味  
本日の甘味  
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15%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 15% service charge.

黒毛和牛しゃぶしゃぶ懐石  
**Shabu-shabu Course**

前菜盛合せ三種  
Assorted Appetizers (Three Kinds)

お造り  
旬の鮮魚二種  
Today's Sashimi (Two Kinds)

煮物  
くわい寄せ  
Simmered Seasonal Vegetable

肉  
黒毛和牛サーロイン  
Japanese Beef Sirloin

野菜  
白菜、水菜、打ち葱、椎茸など  
Seasonal Vegetables and Mushrooms

食事  
稲庭うどん又は雑炊、香の物  
Inaniwa Udon-Noodles or Risotto, Pickled

水物  
旬の果物  
Seasonal Fruits

¥13,200

ふぐ懐石  
**“Fugu” (Blowfish) Kaiseki**

先付  
芹と青菜の辛子醤油掛け  
Seasonal Vegetable with Mustard Soy Sauce

前菜盛合せ六種  
Assorted Appetizers (Six Kinds)

お造り  
ふぐ刺身  
Blowfish Sashimi

揚物  
ふぐ唐揚げ  
Deep-fried Blowfish

鍋  
ふぐちり鍋  
Fugu-chiri Nabe

食事  
ふぐ雑炊、香の物  
Blowfish Risotto, Pickled

水物  
旬の果実  
Seasonal Fruits

¥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15%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 15% service charge.

## 大人の居酒屋 Easygoing Izakaya Menu

前菜盛合せ三種  
Assorted Appetizers (Three Kinds)

お造り  
旬の鮮魚二種  
Today's Sashimi (Two Kinds)

焼物  
料理長お任せ 鯖西京焼など  
Today's Chef Recommendation

酒のあて五種  
かぶら寿し、くわい煎餅、合鴨ロース煮  
カステラ玉子、わかさぎ黒酢漬けなど  
Snack Food (Five Kinds)

食事  
二八蕎麦  
Soba Noodle

甘味  
氷菓子  
Sherbet

お飲み物  
スパークリングワイン、ビール、日本酒、焼酎  
白・赤ワイン、ウイスキーハイボール、ソフトドリンク  
Sparkling Wine, Beer, Japanese Sake, Shochu  
White・Red Wine, High Ball, Soft Drink  
フリードリンクは2時間制となります  
Free drinks available with a two-hour limit.

¥12,000  
(税・サービス料込)

### 甘味 Dessert

本日の甘味 Sweets of the Day	¥ 770
本日のアイスクリーム Ice Cream of the Day	770
花びら餅 Sweet Bean Paste in Mochi Rice Cake	770
フルーツ盛合せ Assorted Fruits	1,100

## 一品料理 A la Carte

芹と青菜の辛子醤油掛け Seasonal Vegetable with Mustard Soy Sauce	¥1,210
胡麻豆腐 Sesame Tofu	1,320
数の子土佐漬け Herring Roe	1,650
季節の前菜盛合せ Assorted Seasonal Appetizers	2,200
お椀 Soup 炙りかます椀 Barracuda Clear Soup	2,200
焼物 Grilled Dishes 本日の焼魚 Today's Seasonal Fish	2,750
鯖の西京焼 Grilled Spanish Mackerel with Saikyo Miso	2,750
黒毛和牛フィレステーキ(100g) Japanese Beef Fillet Steak	6,600
煮物 Simmered Dishes 季節の野菜炊き合わせ Seasonal Vegetables	1,650
地蛤と車海老の海鮮鍋(小鍋) Clam and Tiger Prawn with Seafood Pot	3,300
揚げ物 Deep-fried Dishes 季節の野菜の天ぷら Seasonal Vegetables Tempura	1,650
わかさぎ天ぷら Japanese Smelt Tempura	1,650
帆立貝天ぷら Scallop Tempura	2,200
酢の物 Dish with Vinegar 柿なます Persimmon Namasu	1,430
食事 Rice and Noodles 御飯セット Steamed Rice, Miso Soup and Pickled	1,100
二八蕎麦 Soba Noodle	1,650
稲庭うどん Inaniwa Udon Noodle	1,650
鮫鱈粕汁雑炊 Monkfish Soup with a Sake Lees Base Risotto	1,980
白魚釜炊き御飯	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15%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 15% service charge.

土曜限定特別ふぐ懐石  
**Saturdays Special “Fugu” (Blowfish) Kaiseki**

**前菜**

芹と青菜の辛子醤油掛け

胡麻豆腐

数の子土佐漬け

**Seasonal Vegetable with Mustard Soy Sauce**

**Sesame Tofu**

**Herring Roe**

**お造り**

ふぐ刺身

**Blowfish Sashimi**

**揚物**

ふぐ唐揚げ

**Deep-fried Blowfish**

**小鍋**

ふぐちり鍋

**Fugu-chiri Nabe**

**食事**

ふぐ雑炊、香の物

**Blowfish Risotto, Pickled**

**¥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15%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 15% service charge.