

年始限定特別ふぐ懐石
New Year 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.

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

一品料理 A la Carte

小鉢 Appetizers

芹と青菜の辛子醤油掛け	¥1,210
Seasonal Vegetable with Mustard Soy Sauce	
胡麻豆腐	1,320
Sesame Tofu	
数の子土佐漬け	1,650
Herring Roe	
季節の前菜盛合せ	2,200
Assorted Seasonal Appetizers	

お椀 Soup

炙りかます椀	2,200
Barracuda Clear Soup	

焼物 Grilled Dishes

本日の焼魚	2,750
Today's Seasonal Fish	
鰯の西京焼	2,750
Grilled Spanish Mackerel with Saikyo Miso	
黒毛和牛フィレステーキ(100g)	6,600
Japanese Beef Fillet Steak	

煮物 Simmered Dishes

季節の野菜炊き合わせ	1,650
Seasonal Vegetables	
地蛤と車海老の海鮮鍋(小鍋)	3,300
Clam and Tiger Prawn with Seafood Pot	

揚げ物 Deep-fried Dishes

季節の野菜の天ぷら	1,650
Seasonal Vegetables Tempura	
わかさぎ天ぷら	1,650
Japanese Smelt Tempura	
帆立貝天ぷら	2,200
Scallop Tempura	

酢の物 Dish with Vinegar

柿なます	1,430
Persimmon Namasu	

食事 Rice and Noodles

御飯セット	1,100
Steamed Rice, Miso Soup and Pickled	
二八蕎麦	1,650
Soba Noodle	
稲庭うどん	1,650
Inaniwa Udon Noodle	
鮫鱈粕汁雑炊	1,980
Monkfish Soup with a Sake Lees Base Risotto	
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.