

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.

**週替わり御膳
Weekly Lunch Gozen**

先付、小鉢
今週の主菜
御飯、味噌汁、香の物
氷菓子(季節のフルーツ+¥550)
Appetizers, Seasonal Dish
Today's Main Dish
Rice, Miso Soup, Pickled
Sherbet (Seasonal Fruits+ ¥550)

¥2,530

**天ぷらそば御膳
Soba Noodle and Tempura Gozen**

先付、小鉢
天ぷら(海老、白身魚、野菜三種)
二八蕎麦
(冷または温かいつけ汁)
氷菓子(季節のフルーツ+ ¥550)
Appetizers, Seasonal Dish
Tempura (Prawn, Fish, Vegetables)
Soba Noodle
Sherbet (Seasonal Fruits+ ¥550)

¥3,300

**天ぷら御膳
Tempura Gozen**

先付、小鉢
天ぷら(海老、白身魚、野菜五種)
御飯(海鮮丼+ ¥1,100)
味噌汁、香の物
氷菓子(季節のフルーツ+ ¥550)
Appetizers, Seasonal Dish
Tempura (Prawn, Fish, Vegetables)
Rice (Small Seafood Domburi + ¥1,100),
Miso Soup, Pickled
Sherbet (Seasonal Fruits+ ¥550)

¥3,300

**焼魚御膳
Grilled Fish Gozen**

先付、小鉢
旬の焼魚
御飯(海鮮丼+ ¥1,100)
味噌汁、香の物
氷菓子(季節のフルーツ+ ¥550)
Appetizers, Seasonal Dish
Today's Grilled Fish
Rice (Small Seafood Domburi + ¥1,100)
Miso Soup, Pickled
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.

睦月弁当
Seasonal Bento Box

先付
胡麻豆腐
Sesame Tofu

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

お造り
旬の鮮魚
Today's Sashimi

《松花堂》
旬の焼魚、あしらえ三種
Today's Grilled Fish

くわい寄せ
Simmered Seasonal Vegetable

海老と野菜三種の天ぷら
Prawn and Vegetables Tempura

柿なます
Persimmon Namasu
高菜御飯、味噌汁、香の物
Steamed Rice with Leaf Mustard
Miso Soup, Pickled

氷菓子(季節のフルーツ+¥550)
Sherbet (Seasonal Fruits+ ¥550)

¥4,400

睦月小懐石
Seasonal Kaiseki

前菜
数の子土佐漬け、芹と青菜の辛子醤油掛け
Herring Roe
Seasonal Vegetable with Mustard Soy Sauce

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)

強肴
蟹と野菜三種の天ぷら
Crab and Vegetables Tempura

煮物
くわい寄せ
Simmered Seasonal Vegetable

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

黒毛和牛フィレステーキ(50g) +¥3,300
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.

レディース懷石
Ladies Kaiseki

お好みの食前酒またはソフトドリンク

Aperitif or Soft Drink

前菜

芹と青菜の辛子醤油掛け、胡麻豆腐

Seasonal Vegetable with Mustard Soy Sauce, Sesame Tofu

お造り

旬の鮮魚二種

Today's Sashimi (Two Kinds)

替わり鉢

和牛と鯖の照焼

Teriyaki Japanese Beef and Mackerel

煮物

くわい寄せ

Simmered Seasonal Vegetable

酢の物

柿なます

Persimmon Namasu

食事

高菜御飯、味噌汁、香の物

Steamed Rice with Leaf Mustard

Miso Soup, Pickled

甘味

本日の甘味二種

Sweets of the Day (Two Kinds)

コーヒー

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。

上記価格には消費税とサービス料15%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 a 15% service charge.