

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.

如月弁当
Seasonal Bento Box

先付

百合根葛練寄せ
Lily Bulb Tofu

旬菜

明日葉と青菜の胡麻和え
Seasonal Vegetable Seasoned with Sesame Sauce

お造り

旬の鮮魚
Today's Sashimi

《松花堂》

鶏もも肉柚子胡椒焼
Grilled Chicken with Yuzu Pepper

野菜炊合わせ

Simmered Seasonal Vegetable

海老と野菜三種の天ぷら

Prawn and Vegetables Tempura

なまこみぞれ和え

Sea Cucumber with Grated Daikon Radish

筍御飯、味噌汁、香の物

Steamed Rice with Bamboo Shoots
Miso Soup, Pickled

氷菓子(季節のフルーツ+¥550)

Sherbet (Seasonal Fruits+¥550)

¥4,400

如月小懐石
Seasonal Kaiseki

前菜

帆立貝と蒟蒻の白和え、かぶら寿司
Scallop and Konjac Salad Dressed with Tofu
Turnip Fermented Sushi

お椀

白魚酒煮椀
Japanese Icefish Clear Soup

お造り

旬の鮮魚二種
Today's Sashimi (Two Kinds)

強肴

蛤と野菜三種の天ぷら
Clam and Vegetable Tempura

小鍋

合鴨治部煮鍋
Duck Meat Stew Hot Pot

食事

浅蜷時雨煮御飯、味噌汁、香の物
Steamed Rice with Gingered Clam
Miso Soup, 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.

レディース懐石
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

明日葉と青菜の胡麻和え、百合根葛練寄せ
Seasonal Vegetable Seasoned with Sesame Sauce, Lily Bulb Tofu

お造り

旬の鮮魚二種
Today's Sashimi (Two Kinds)

替わり鉢

和牛と金目鯛の山椒焼
Grilled Japanese Beef and Red Bream with Japanese Pepper

煮物

野菜炊合わせ
Simmered Seasonal Vegetable

酢の物

なまこみぞれ和え
Sea Cucumber with Grated Daikon Radish

食事

筍御飯、味噌汁、香の物
Steamed Rice with Bamboo Shoots
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.

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

前菜

明日葉と青菜の胡麻和え

百合根葛練寄せ

帆立貝と蒟蒻の白和え

Seasonal Vegetable Seasoned with Sesame Sauce

Lily Bulb *Tofu*

Scallop and Konjac Salad Dressed with *Tofu*

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.