

ふぐ懷石
“Fugu” (Blowfish) Kaiseki

先付
小松菜と白菜の浸し
Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage

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

お造り
ふぐ刺身
Delicately Sliced Blowfish Sashimi

揚物
ふぐ唐揚げ
Deep-fried Blowfish

鍋
ふぐちり鍋
Blowfish Hot Pot

食事
ふぐ雑炊、香の物
Blowfish Rice Porridge
Pickled Vegetables

水物
旬の果物
Seasonal Fruits

¥22,000

当日キャンセルの場合はキャンセル料がかかりますのでご了承ください。
There is a same day cancellation fee.

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。
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.
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

糸より鯛炙り椀
Golden Threadfin Bream Clear Soup

お造り

旬の鮮魚三種
Today's Sashimi (Three Kinds)

強肴

平貝と車海老の天ぷら
Pinna Shell and Tiger Prawn Tempura

ステーキ

黒毛和牛フィレステーキ
Japanese Beef Fillet Steak

酢の物

柿なます
Vinegared Persimmon

食事

河豚唐揚げあんかけ御飯、味噌汁、香の物
Deep-fried Blowfish Rice with Starchy Sauce
Miso Soup, Pickled Vegetables

水物

旬の果物
Seasonal Fruits

¥16,500

巧
TAKUMI

先付

小松菜と白菜の浸し
Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage

前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

お椀

糸より鯛炙り椀
Golden Threadfin Bream Clear Soup

お造り

旬の鮮魚三種
Today's Sashimi (Three Kinds)

焼物

マナガツオ幽庵焼
Grilled Bonito with Yuzu Citrus

酢の物

柿なます
Vinegared Persimmon

食事

へしこと笹搔牛蒡の釜炊き御飯、味噌汁、香の物
Salted Mackerel and Burdock (Rice cooked in a kettle)
Miso Soup, Pickled Vegetables

水物

旬の果物
Seasonal Fruits

¥12,100

Additional: 追加メニュー

伊勢海老具足煮 + ¥4,950

Simmered Lobster in Armor + ¥4,950

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。
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.
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
さつまいも御飯、味噌汁、香の物
Steamed Rice with Sweet Potato
Miso Soup, Pickled

甘味
氷菓子
Sherbet

¥13,200

呀
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
本日の鮮魚照り焼き、あしらえ三種
Grilled Today's Fish with Teriyaki

酢の物
柿なます
Vinegared Persimmon

食事
白魚天茶漬け、香の物
Tempura Chazuke with Japanese Icefish
Pickled Vegetables

甘味
本日の甘味
Sweets of the Day

¥7,700

Additional: 追加メニュー
黒毛和牛フィレステーキ(50g) + ¥3,300
Japanese Beef Fillet Steak (50g) + ¥3,300

黒毛和牛しゃぶしゃぶ懷石
Shabu-shabu Course

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

お造り
旬の鮮魚三種
Today's Sashimi (Three Kinds)

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

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、本日の鮮魚照り焼きなど
Today's Chef Recommendation

酒のあて五種
ハタハタ飯ずし、燻りがっこチーズ包み
わかさぎ甘露煮、えいひれ、玉子焼きなど
Snack Food (Five Kinds)

食事
盛り蕎麦
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、ウィスキーハイボール、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

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。

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.

All prices include consumption tax and subject to a 15% service charge.

上記金額には消費税及びサービス料15%が含まれております。

The price above includes consumption tax and 15% service charge.

土曜限定ふぐ懷石
Saturdays Special “Fugu” (Blowfish) Kaiseki

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

お造り
ふぐ刺身
Delicately Sliced Blowfish Sashimi

揚げ物
ふぐ唐揚げ
Deep-fried Blowfish

小鍋
ふぐちり鍋
Blowfish Hot Pot

食事
ふぐ雑炊、香の物
Blowfish Rice Porridge
Pickled Vegetables

甘味
氷菓子
Sherbet

¥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.

一品料理 A la Carte

小鉢 Appetizers

小松菜と白菜の浸し	¥1,210
Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage	
胡麻豆腐	1,320
Sesame Tofu	
数の子土佐漬け	1,980
Herring Roe	
季節の前菜盛合せ	2,200
Assorted Seasonal Appetizers	

お椀 Soup

本日の清汁椀	1,650
Clear Soup of the Day	
糸より鯛炙り椀	1,980
Golden Threadfin Bream Clear Soup	

造り Sashimi

本日の鮮魚三種盛合せ(各二貫)	3,300
Three Kinds of Sashimi of the Day	
ふぐ刺身	4,730
Delicately Sliced Blowfish	

焼物 Grilled Dishes

本日の焼魚	2,530
Seasonal Fish of the Day	
黒毛和牛フィレステーキ(100g)	6,600
Japanese Beef Fillet Steak	

煮物 Simmered Dishes

本日の炊き合わせ	1,650
Seasonal Vegetable	
ふぐ小鍋	4,950
Blowfish Hot Pot	
伊勢海老具足煮	4,950
Simmered Lobster in Armor	

揚げ物 Deep-fried Dishes

季節の野菜の天ぷら	1,650
Seasonal Vegetables Tempura	
車海老の天ぷら	1,980
Tiger Prawn Tempura	
ふぐ唐揚げ	3,850
Deep-fried Blowfish	

酢の物 Dish with Vinegar

柿なます	1,650
Vinegared Persimmon	
本日の貝酢	1,980
Shellfish Vinegar of the Day	

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	
白魚天茶漬け	1,650
Tempura Chazuke with Japanese Icefish	
へしこ釜炊き御飯(一人前)	1,870
Salted Mackerel (Rice cooked in a kettle)	

甘味 Dessert

本日の甘味	770
Sweets of the Day	
本日の氷菓子	770
Sherbet of the Day	
フルーツ盛合せ	1,100
Assorted Fruits	