

ふぐ会席
“Fugu” (Blowfish) Kaiseki

先付
芹と青菜の辛子浸し
Boiled Seasonal Vegetable with Mustard Sauce

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

帆立貝と菜の花の白和え
Scallop and Rape Blossoms with Tofu Paste

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

お椀
鱈一塩炙り椀
Grilled Cod Clear Soup

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

強肴
蛤と車海老の天ぷら
Clam 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
白魚黄身酢掛け
Vinegared Japanese Icefish with Egg Yolk

食事
かしわ釜炊き御飯、味噌汁、香の物
Chicken and Burdock, Shiitake Mushroom
(Rice cooked in a kettle)
Miso Soup, Pickled Vegetables

水物
旬の果物
Seasonal Fruits

¥16,500

巧
TAKUMI

先付

芹と青菜の辛子浸し
Boiled Seasonal Vegetable with Mustard Sauce

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

お椀
鱈一塩炙り椀
Grilled Cod Clear Soup

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

焼物
帆立貝バター焼き
Grilled Scallop with Butter

酢の物
白魚黄身酢掛け
Vinegared Japanese Icefish with Egg Yolk

食事
かしわ釜炊き御飯、味噌汁、香の物
Chicken and Burdock, Shiitake Mushroom
(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

黒毛和牛フィレステーキ会席
Japanese Beef Fillet Steak *Kaiseki*

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
筍御飯、味噌汁、香の物
Steamed Rice with Bamboo Shoots
Miso Soup, Pickled

※食事を寿司五貫に変更承ります + ¥3,300
※Meal Changed: five pieces of sushi +¥3,300

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
本日の鮮魚塩焼き、あしらえ三種
Grilled Today's Fish with Salt

酢の物
白魚黄身酢掛け
Vinegared Japanese Icefish with Egg Yolk

食事
鮫鰯粕汁雑炊、香の物
Monkfish Soup with a Sake Lees Base Risotto
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会席
Shabu-shabu Kaiseki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
※食事を寿司五貫に変更承ります＋¥3,300
※Meal Changed : five pieces of sushi +¥3,300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、本日の鮮魚塩焼きなど
Today's Chef Recommendation酒のあて五種
蛸烏賊沖漬け、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.

土曜限定ふぐ会席
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**

芹と青菜の辛子浸し	¥1,210
Boiled Seasonal Vegetable with Mustard Sauce	
うすい豆葛寄せ	1,320
Green Peas Tofu	
帆立貝と菜の花の白和え	1,980
Scallop and Rape Blossoms with Tofu Paste	
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	
鱈一塩炙り椀	1,980
Grilled Cod 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	
帆立貝バター焼き	2,530
Grilled Scallop with Butter	
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	
蛤と車海老の天ぷら	3,300
Clam and Tiger Prawn Tempura	
ふぐ唐揚げ	3,850
Deep-fried Blowfish	

酢の物 Dish with Vinegar

白魚黄身酢掛け	1,650
Vinegared Japanese Icefish with Egg Yolk	
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	
鮫鱈粕汁雑炊	1,980
Monkfish Soup with a Sake Lees Base Risotto	
かしわ釜炊き御飯(一人前)	1,870
Chicken and Burdock, Shiitake Mushroom (Rice cooked in a kettle)	
鯛茶漬	3,300
Sea Bream Chazuke	

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	

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.