

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

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

親子丼膳

Chicken and Egg on Rice Gozen

先付、小鉢

親子丼、味噌汁、香の物

氷菓子(季節のフルーツ+¥550)

Appetizers, Seasonal Dish

Chicken and Egg on Rice

Miso Soup, Pickled

Sherbet (Seasonal Fruits+ ¥550)

¥2,530

鯛茶漬け

Sea Bream *Chazuke*

先付、小鉢

鯛茶漬け、香の物

氷菓子(季節のフルーツ+¥550)

Appetizers, Seasonal Dish

Sea Bream *Chazuke*

Pickled

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

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)

御飯をご希望の際はお申し付けください

The menu are served with rice.

¥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。
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.

如月弁当
Seasonal Bento Box

先付
季節野菜のすり流し
Ground Seasonal Vegetable Soup

前菜
うすい豆葛寄せ
Green Peas Tofu

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

お造り
旬の鮮魚
Today's Sashimi

《松花堂》
鱈照り焼き
Grilled Spanish Mackerel Teriyaki

焼目長芋含め煮
Grilled Yam and Simmered Seasonal Vegetable

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

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

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

如月小会席
Seasonal Kaiseki

先付
季節野菜のすり流し
Ground Seasonal Vegetable Soup

前菜盛合せ五種
Assorted Appetizers (Five Kinds)

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

煮付
本日の鮮魚煮付け
Today's Simmered Fish

食事
筍御飯、海老真丈椀、香の物
Steamed Rice with Bamboo Shoots
Shrimp Dumpling Clear Soup, Pickled

甘味
本日の甘味
Sweets of the Day

¥6,600

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

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.

レディース会席

Ladies Kaiseki

お好みの食前酒またはソフトドリンク

Aperitif or Soft Drink

先付

季節野菜のすり流し

Ground Seasonal Vegetable Soup

前菜

芹と青菜の辛子浸し

うすい豆葛寄せ

Boiled Seasonal Vegetable with Mustard Sauce

Green Peas Tofu

お造り

旬の鮮魚二種

Today's Sashimi (Two Kinds)

焼物

和牛と鰯照り焼き

Grilled Japanese Beef and Spanish Mackerel

温物

焼目長芋含め煮

Simmered Yam

酢の物

白魚黄身酢掛け

Vinegared Japanese Icefish with Egg Yolk

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。

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.

The Price above includes consumption tax and a 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.