

春の特別会席

Seasonal Special Kaiseki

先付

帆立貝の南蛮漬け

Marinated Scallops with Soy Sauce

前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

お造り

旬の鮮魚三種

Today's Sashimi (Three Kinds)

天ぷら

蝦夷鮑の天ぷら

Abalone Tempura

焼物

伊勢海老鬼殻焼

Grilled ISE Lobster

小鍋

黒毛和牛山椒鍋

Japanese Beef with Pepper Hot Pot

食事

桜海老釜炊き御飯、味噌汁、香の物

Sakura Shrimp (Rice cooked in a kettle)

Miso Soup, Pickled Vegetables

水物

旬の果物

Seasonal Fruits

¥22,000

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.

極  
KIWAMI

## 先付

帆立貝の南蛮漬け  
Marinated Scallops with Soy Sauce

## 前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

## お椀

あいなめ真丈椀  
Fat Greenling Dumpling Clear Soup

## お造り

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

## 天ぷら

さざえと車海老の天ぷら  
Turban Shell and Tiger Prawn Tempura

## ステーキ

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

## 食事

桜海老釜炊き御飯、味噌汁、香の物  
Sakura Shrimp (Rice cooked in a kettle)  
Miso Soup, Pickled Vegetables

## 水物

旬の果物  
Seasonal Fruits

¥16,500

巧  
TAKUMI

## 先付

明日葉と青菜の浸し  
Boiled Seasonal Vegetable

## 前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

## お椀

あいなめ真丈椀  
Fat Greenling Dumpling Clear Soup

## お造り

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

## 焼物

本日の鮮魚山椒焼  
Today's Grilled Fish with Japanese Pepper

## 食事

桜鯛唐揚げあんかけ御飯、味噌汁、香の物  
Deep-fried Sea Bream Rice with Starchy Sauce  
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  
桜海老と筍御飯、味噌汁、香の物  
Steamed Rice with *Sakura* Shrimp and Bamboo Shoot  
Miso Soup, Pickled Vegetables

※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

冴  
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  
本日の鮮魚山椒焼、あしらえ三種  
Grilled Today's Fish with Japanese Pepper

酢の物  
蛍烏賊黄身酢掛け  
Vinegared Firefly Squid with Egg Yolk

食事  
もずく雑炊、香の物  
Mozuku Seaweed Rice Porridge, 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、ザーサイ  
Inaniwa Udon-Noodles, 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、本日の鮮魚山椒焼など  
Today's Chef Recommendation

酒のあて五種  
蛍烏賊沖漬け、甘海老山葵和え  
蕨伽羅煮、鮭とば、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、ウイスキーハイボール、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

Additional: 追加メニュー  
天ぷら(海老、白身魚、野菜) + ¥2,000  
Tempura (Prawn, White Fish, Vegetables) + ¥2,000

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.

土曜限定桜鯛会席

Saturdays Special Sea Bream Kaiseki

前菜盛合せ三種

Assorted Appetizers (Three Kinds)

お造り

桜鯛の薄造りと旬の鮮魚二種

Thin Sliced Sea Bream and Today's Sashimi (Two Kinds)

天ぷら

蝦夷鮑の天ぷら

Abalone Tempura

小鍋

桜鯛ちり鍋 または 黒毛和牛山椒鍋

Sea Bream Hot Pot or Japanese Beef and Pepper Hot Pot

食事

桜鯛釜炊き御飯、味噌汁、香の物

Sea Bream (Rice cooked in a kettle)

Miso Soup, Pickled Vegetables

水物

旬の果物

Seasonal Fruits

¥13,200

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.

一品料理 **A la Carte****小鉢 Appetizers**

明日葉と青菜の浸し	¥1,210
Boiled Seasonal Vegetable	
ホワイトアスパラガス寄せ	1,320
White Asparagus Tofu	
酒のあて三種盛り	1,870
Snack Food (Three Kinds)	
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	
あいなめ真丈椀	1,980
Fat Greenling Dumpling Clear Soup	

**造り Sashimi**

本日の貝の造り	1,980
Shellfish Sashimi of the Day	
本日の鮮魚三種盛合せ(各二貫)	3,300
Sashimi of the Day (Three Kinds)	

**焼物 Grilled Dishes**

本日の焼魚	2,530
Seasonal Fish of the Day	
伊勢海老鬼殻焼き	4,950
Grilled ISE Lobster	
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 of the Day	
本日の鮮魚煮付け	3,300
Simmered Fish of the Day	
桜鯛ちり鍋	3,520
Sea Bream Hot Pot	
和牛山椒鍋	3,520
Japanese Beef and Pepper Hot Pot	
伊勢海老具足煮	4,950
Simmered Lobster in Armor	

**揚物 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	
蝦夷鮑の天ぷら	3,300
Abalone Tempura	

**酢の物 Dish with Vinegar**

蛍烏賊黄身酢掛け	1,980
Vinegared Firefly Squid 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	
桜鯛唐揚げあんかけ御飯	1,980
Deep-fried Sea Bream Rice with Starchy Sauce	
桜海老釜炊き御飯(一人前)	1,870
Sakura Shrimp (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.