

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
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.

卯月弁当

Seasonal Bento Box

先付

季節野菜のすり流し

Ground Seasonal Vegetable Soup

旬菜

ホワイトアスパラガス寄せ

White Asparagus Tofu

旬の鮮魚お造り

Today's Sashimi

かます照り焼き

Grilled Spanish Barracuda Teriyaki

茄子揚げ煮

Simmered Deep-fried Eggplant

海老と野菜三種の天ぷら

Prawn and Vegetables Tempura

蛍烏賊黄身酢掛け

Vinegared Firefly Squid with Egg Yolk

桜海老と筍御飯、味噌汁、香の物

Steamed Rice with Sakura Shrimp and Bamboo Shoot

Miso Soup, Pickled

本日の甘味(季節のフルーツ+¥550)

Sweets of the Day (Seasonal Fruits+¥550)

¥4,400

卯月小会席

Seasonal Kaiseki

先付

季節野菜のすり流し

Ground Seasonal Vegetable Soup

前菜盛合せ四種

Assorted Appetizers (Four Kinds)

お造り

旬の鮮魚二種

Today's Sashimi (Two Kinds)

強肴

さざえと野菜三種の天ぷら

Turban Shell and Vegetable Tempura

煮付

本日の鮮魚煮付け

Today's Simmered Fish

食事

ちらし寿し、青さ海苔真丈椀、香の物

Chirashi Sushi

Green Laver Dumpling Clear Soup, Pickled

甘味

本日の甘味二種

Sweets of the Day (Two Kinds)

¥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

明日葉と青菜の浸し

ホワイトアスパラガス寄せ

蛍烏賊黄身酢掛け

Boiled Seasonal Vegetable

White Asparagus Tofu

Vinegared Firefly Squid with Egg Yolk

お造り

旬の鮮魚二種

Today's Sashimi (Two Kinds)

焼物

和牛と鱈照り焼き

Grilled Japanese Beef and Spanish Mackerel Teriyaki

温物

茄子揚げ煮

Simmered Deep-fried Eggplant

食事

ちらし寿司、味噌汁、香の物

Chirashi Sushi

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 with 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。

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.