

皐月特別会席

Seasonal Special Kaiseki

先付

鳥貝辛子味噌掛け

Cockle with Mustard Miso

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)

焼物

蝦夷鮑のバター焼

Grilled Abalone with Butter

強肴

伊勢海老鬼殻焼

Grilled ISE Lobster

蒸し物(小鍋)

黒毛和牛ちり蒸し

Steamed Japanese Black Beef Hot Pot

食事

真鯛釜炊き御飯、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

¥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

鳥貝辛子味噌掛け
Cockle with Mustard Miso

前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

お椀

炙りかます清汁仕立
Grilled Barracuda Clear Soup

お造り

旬の鮮魚三種
Today's Sashimi (Three Kinds)

天ぷら

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 Black Beef Fillet Steak

食事

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

¥16,500

巧
TAKUMI

先付

じゃがいもと青菜の浸し
Boiled Potato and Seasonal Vegetable

前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

お椀

炙りかます清汁仕立
Grilled Barracuda Clear Soup

お造り

旬の鮮魚三種
Today's Sashimi (Three Kinds)

焼物

旬の焼魚
Today's Grilled Fish

食事

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

¥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 Black Beef Fillet Steak
with Grilled Vegetable

食事
新生姜とうすい豆の炊込み御飯、味噌汁、香の物
Rice Cooked with Ginger and Green Peas
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

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
旬の焼魚、あしらえ三種
Grilled Today's Fish

酢の物
蛍烏賊土佐酢ゼリー掛け
Firefly Squid with Vinegared Jelly

食事
煮穴子御飯、味噌汁、香の物
Steamed Rice with Conger Eel
Miso Soup, Pickled

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 Black 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 Black 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、旬の焼魚など
Today's Chef Recommendation

酒のあて五種
叩き牛蒡胡麻和え、エシヤレットもろみ味噌添え
天豆塩茹で、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.

土曜限定会席
Saturdays Special 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)

焼物
蝦夷鮑のバター焼
Grilled Abalone with Butter

蒸し物
黒毛和牛ちり蒸し または 真鯛酒蒸し
Steamed Japanese Black Beef or Steamed Sea Bream with Sake

食事
蛍烏賊釜炊き御飯、味噌汁、香の物
Firefly Squid (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**

じゃがいもと青菜の浸し	¥1,210
Boiled Potato and Seasonal Vegetable	
長芋豆乳羹	1,320
Yam 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	
炙りかます椀	1,980
Grilled Barracuda 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	4,950
Grilled ISE Lobster	
黒毛和牛フィレステーキ(100g)	6,600
Japanese Black 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	
真鯛酒蒸し	3,520
Steamed Sea Bream with Sake	
黒毛和牛ちり蒸し	3,520
Steamed Japanese Black Beef	
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(二本)	1,980
Tiger Prawn Tempura (Two Piece)	
蝦夷鮑の天ぷら	3,300
Ezo Abalone Tempura	

酢の物 Dish with Vinegar

蛍烏賊の酢の物	1,980
Vinegared Firefly Squid	
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	
新生姜とうすい豆の炊込み御飯	1,650
Rice Cooked with Ginger and Green Peas	
真鯛釜炊き御飯(一人前)	1,870
Sea Bream (Rice cooked in a kettle)	
煮穴子御飯	1,870
Steamed Rice with Conger Eel	
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.