

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.

皐月弁当
Seasonal Bento Box

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

旬菜
長芋豆乳羹
Yam Tofu

旬の鮮魚お造り
Today's Sashimi

旬の焼魚
Today's Grilled Fish

みつせ鶏つくね
Chicken Meet Ball

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

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

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

本日の甘味(季節のフルーツ+¥550)
Sweets of the Day (Seasonal Fruits+¥550)

¥4,400

皐月小会席
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
新生姜とうすい豆の炊込み御飯
青さ海苔真丈椀、香の物
Rice Cooked with Ginger and Green Peas
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

じゃがいもと青菜の浸し
長芋豆乳羹
蛍烏賊土佐酢ゼリー掛け
Boiled Potato and Seasonal Vegetable
Yam Tofu
Firefly Squid with Vinegared Jelly

お造り

旬の鮮魚二種
Today's Sashimi (Two Kinds)

焼物

和牛と旬の焼魚
Grilled Japanese Beef and Today's Grilled Fish

温物

厚揚げ含め煮
Simmered Deep-fried Tofu

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

甘味

本日の甘味と旬の果物
Sweets of the Day and Seasonal Fruits

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。
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.