

初夏の特別会席

Seasonal Special Kaiseki

先付

帆立貝胡麻クリーム掛け
Scallop with Sesame Cream

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

蝦夷鮑の雲丹焼
Grilled Abalone with Urchin

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

白海老と蛸の釜炊き御飯、味噌汁、香の物
Japanese Glass Shrimp and Octopus (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

帆立貝胡麻クリーム掛け
Scallop with Sesame Cream

前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

お椀

鯛炙り真丈椀

Grilled Sea Bream Dumpling Clear Soup

お造り

旬の鮮魚三種

Today's Sashimi (Three Kinds)

天ぷら

目板鰯と車海老の天ぷら

Flounder 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

蛸釜炊き御飯、味噌汁、香の物

Octopus (Rice cooked in a kettle)

Miso Soup, Pickled Vegetables

水物

旬の果物

Seasonal Fruits

¥16,500

巧
TAKUMI

先付

もろへいやの辛子浸し
Boiled Molokheiya with Mustard

前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

お椀

鯛炙り真丈椀

Grilled Sea Bream Dumpling 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

蛸釜炊き御飯、味噌汁、香の物

Octopus (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
五目御飯、味噌汁、香の物
Steamed Rice with Japanese Pilaf
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
かます黒酢漬け
Barracuda with Brown Vinegared

食事
鰯梅煮茶漬け、香の物
Simmered Sardine with Pickles Plum *Chazuke*
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
青利烏賊たらこ和え、エシャレットもろみ味噌添え
衣かつぎ、えいひれ、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
蝦夷鮑の雲丹焼
Grilled Abalone with Urchin

蒸し物
黒毛和牛ちり蒸し または 本日の鮮魚煮付け
Steamed Japanese Black Beef or Today's Simmered Fish

食事
炙り鮎釜炊き御飯、味噌汁、香の物
Grilled Sweetfish (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**

枝豆葛練り寄せ	¥1,210
Green Soy Beans Tofu	
もろへいやの辛子浸し	1,320
Boiled <i>Molokheiya</i> with Mustard	
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

冷製すり流し	1,320
Ground Seasonal Vegetable Soup	
本日の清汁椀	1,650
Clear Soup of the Day	
鯛炙り真丈椀	1,980
Grilled Sea Bream Dumpling Clear Soup	

造り Sashimi

本日の貝の造り	1,980
Shellfish of the Day	
本日の白身魚	2,530
Whitefish of the Day	
鮪赤身	3,960
Tuna	
本日の鮮魚三種盛合せ(各二貫)	3,630
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	6,380
Grilled ISE Lobster	
蝦夷鮑の雲丹焼	6,600
Grilled Abalone with Urchin	
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	
黒毛和牛ちり蒸し	3,520
Steamed Japanese Black Beef	
伊勢海老具足煮	6,380
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)	
目板鰯の天ぷら	3,980
Flounder Tempura	
蝦夷鮑の天ぷら	4,950
Ezo Abalone Tempura	

酢の物 Dish with Vinegar

かます黒酢漬け	1,980
Barracuda with Brown Vinegared	
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	
五目御飯	1,650
Steamed Rice with Japanese Pilaf	
蛸釜炊き御飯(一人前)	1,870
Octopus (Rice cooked in a kettle)	
鯛梅煮茶漬け	1,650
Simmered Sardine with Pickles Plum Chazuke	
鯛茶漬け	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.