

Saturdays Only Chef's Recommendation
土曜日限定 シェフおすすめ

Amuse-bouche
アミューズ

Shrimp, Tuna and Scallop Cocktail
with Avocado Mousse, Chicory and Vinegar Jelly
海老 鮪 帆立貝のカクテル
アボカドムース アンディーブと三杯酢ジュレ

Mushroom Cream Soup with Foamed Milk
マッシュルームのクリームスープ
ミルクフォーム

Sautéed Today's Fish
with Vanilla-flavored Americaine Sauce
本日の鮮魚のソテー
バニラ風味のアメリケーヌソース

Japanese Beef Sirloin Steak with French Wine "Cahors" Sauce
Seasonal Vegetables
国産牛サーロインステーキ フランス産赤ワイン“カオール”のソース
季節の野菜

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee
コーヒー

¥11,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
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

All prices include consumption tax and subject to a 10% service charge.
上記価格には消費税が含まれております 別途10%のサービス料を頂戴いたします

甘味	食事	強肴	煮物	造り		前菜	先付	
氷菓子	鮭親子御飯 味噌汁、香の物	鮑と海老の天ぷら	高野豆腐博多煮	旬の鮮魚二種	银杏葛寄せ いわし胡麻和え 焼栗甘露煮 揚げ銀杏	甘海老紅葉和え 燻製鮭の黄身寿し	金時草のお浸し	土曜おすすめ懐石
								11,000円

Saturday Special *Kaiseki*

Appetizers	Boiled <i>Kinjiso</i> (edible plants)
Seasonal Dish	Sweet Shrimp with Cod Roe Smoked Salmon with Egg Yolk Fried Ginkgo Nut Chestnuts with Sweet Boiled Sardine Mixed Sesame Ginkgo Nut with <i>Kudzu</i>
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Seasonal Fish
Simmered Dish	Freeze-Dried <i>Tofu</i>
Main Dish	Deep Fried Abalone, Prawn and Vegetables
Rice	Salmon and Salmon Roe <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Sherbet

¥11,000

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
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10%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 10% service charge.

留椀

ぼたん海老の味噌汁など週替り

ずわい蟹、車海老、ぼたん海老 など

赤貝、平貝、穴子、うに、いくら

鮓、鰯、小肌、墨烏賊

真鯛、縞鮓、金目鯛昆布メ

大トロ、中トロ、鮪赤身

にぎり
(例)

先付

本日の先付

土曜日限定 料理長お任せ
十貫 五、五〇〇円
二十貫 一、〇〇〇円

Saturdays Special

“Sushi Extravaganza”

Please enjoy your favorite kinds of Sushi!

Today's Appetizer

10 pieces or 20 Pieces of your favorite Sushi

Miso Soup

10 pieces ¥5,500

20 pieces ¥11,000

寿司カウンターでは、新潟県佐渡産コシヒカリ米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10%のサービス料を頂戴いたします

Sushi Counter 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 a 10% service charge.

《 Saturdays Special Course 》
“Seafood & Japanese Beef Course”
《 土曜日限定 魚とお肉が選べるコース 》

蝦夷鮑のソテー 又は 月替わりの魚料理、
国産牛フィレ 又は サーロインをお選びください

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Seven Kinds of Seasonal Vegetables Salad with Green Mustard Dressing

7種類の彩り季節野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

Choice of:

Sautéed Abalone with Liver Butter Sauce

蝦夷鮑のソテー 肝バターソース

or 又は

Sautéed John Dory with Chef's Recommended Sauce

的鯛のソテー シェフおすすめソース

Ghost Plant Leaf with Honey

お口休めのグラパラリーフ

Japanese Beef

Sirloin 100g or Tenderloin 80g

国産牛サーロイン100g 又は フィレ80g

Sautéed Seasonal Vegetables

シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:

Steamed Rice, Fried Garlic Rice or Fried Rice with Sea Urchin (+¥1,100)

Miso Soup and Pickled Vegetables

白御飯、ガーリックライス 又は うに炒飯 (+¥1,100)

味噌椀、香の物

Dessert

デザート

Coffee

コーヒー

¥11,000

Teppan-yaki Counter serve “Nanatsuboshi” rice from Hokkaido
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

All prices include consumption tax and subject a 10% service charge.

鉄板焼カウンターでは、北海道産ななつぼし米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10%のサービス料を頂戴いたします