

Saturdays • Year End Special Chef's Recommendation
土曜日・年末限定 シェフおすすめ

Amuse-bouche
アミューズ

Marinated Salmon and Wax Gourd Jelly with Beetroot Sauce
サーモンマリネと冬瓜のジュレ
赤ビーツのクーリ

**Steamed Fish of the Day and Mussels
with Pernod Saffron Sauce**
本日の鮮魚 ムール貝のスチーム
ペルノー酒とサフランのナージュ

**Australian Beef Tenderloin Steak with Port Wine Sauce
Truffle Mashed Potato, Seasonal Vegetables**
オーストラリア産葡萄牛フィレスステーキ ポートワインのソース
トリュフ入りマッシュポテト 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

食事	小鍋	揚物	造り	前菜	土曜日・年末限定ふぐ懐石
雑炊、香の物	ふぐちり鍋	ふぐ唐揚げ	ふぐ刺身	小松菜と白菜のお浸し 南瓜寄せ ずわい蟹胡麻白掛け	一、一、〇〇〇円

Saturday・Year End Special “Fugu” (Blowfish) *Kaiseki*

Seasonal Dish	Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth Homemade Pumpkin Paste Snow Crab with Sesame Dressed with Tofu
Fresh <i>Sashimi</i>	Delicately Sliced Blowfish
Deep-fried Dish	Blowfish
Pot Dish	<i>Fugu-chiri Nabe</i>
Rice	Rice Porridge in a delicious Fugu Soup and Pickled Vegetables

¥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.

土曜日・年末限定 料理長お任せ

十貫 六、六〇〇円
二十貫 一三、二〇〇円

先付 本日の先付

にぎり(例)

大トロ、中トロ、鮪赤身

真鯛、縞鰯、金目鯛昆布メ

鰯、鰯、小肌、墨烏賊

赤貝、平貝、穴子、うに、いくら

ずわい蟹、車海老、ぼたん海老 など

留椀 ぼたん海老の味噌汁など週替り

Saturdays • Year End Special

Today's Appetizer

10 pieces or 20 Pieces of your favorite Sushi

Miso Soup

10 pieces ¥6,600

20 pieces ¥13,200

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 • Year End Special Course
土曜日 • 年末限定おすすめコース

Today's Seasonal Appetizer
季節の小さな前菜

Root Vegetables and Lettuce Salad with Sesame Dressing
根菜とレタスの彩り季節野菜サラダ 胡麻ドレッシング

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 Sea Bream with White Wine Sauce
真鯛のソテー 白ワインソース

Sautéed Seasonal Vegetables
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:
Japanese Beef
Sirloin 100g or Tenderloin 80g
国産牛サーロイン100g 又は ファイル80g

Choice of:
お食事を以下よりお選びいただけます

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

¥13,200

Tteppan-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