

**Continental Saturdays Special Course**  
コンチネンタル 土曜日限定 シェフおすすめ

**Amuse-bouche**

アミューズ

**Red Snapper Carpaccio**  
**Fresh Herbs, Wasabi and White Soy Sauce**  
金目鯛の炙り  
フレッシュハーブ 山葵 白醤油のソース

**Sautéed Fish of the Day**  
**Chartreuse Liqueur Flavored Grenoble Sauce**  
本日の鮮魚のソテー  
シャルトリューズ風味のグルノーブルソース

**Japanese Beef Sirloin Steak with Madeira Wine Sauce**  
**Seasonal Vegetables**  
国産牛サーロインステーキ マデラワインのソース  
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 15% service charge.  
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

日本料理 土曜日限定特別ふぐ懐石  
Japanese Saturdays Special “Fugu” (Blowfish) Kaiseki

前菜

明日葉と青菜の胡麻和え  
百合根葛練寄せ  
帆立貝と蒟蒻の白和え

Seasonal Vegetable Seasoned with Sesame Sauce  
Lily Bulb Tofu  
Scallop and Konjac Salad Dressed with Tofu

お造り

ふぐ刺身

Blowfish Sashimi

揚物

ふぐ唐揚げ

Deep-fried Blowfish

小鍋

ふぐちり鍋

Fugu-chiri Nabe

食事

ふぐ雑炊、香の物

Blowfish Risotto, Pickled

¥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.

寿司 土曜日限定 料理長お任せ  
Sushi Saturdays Special Course

本日の先付  
Today's Seasonal Appetizer

季節のにぎり寿司  
Seasonal Sushi

留碗 週替わり  
Soup of the Week

十貫	Ten pieces	¥6,600
二十貫	Twenty 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15%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 15% service charge.

---

## Teppan-yaki Saturdays Special Course

鉄板焼 土曜日限定おすすめコース

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Winter Vegetables Salad with Soy Sauce Dressing

冬の彩り野菜サラダ 醤油ドレッシング

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 Blowfish with Red Wine Sauce

サバ河豚のソテー 赤ワインソース

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 ファイレ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**

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 15% 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15%のサービス料を頂戴いたします