

**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

**Terrine of Foie Gras  
Fig Compote and Brioche**

フォアグラのテリーヌ  
イチジクのコンポートとブリオッシュ添え

**Sautéed Daily Fish with Lobster and Balsamic Vinegar Sauce  
Stewed Bulgur and Chickpea**

本日の鮮魚のソテー オマールバルサミソース  
ブルグルとひよこ豆の煮込み

**Japanese Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce  
Mashed Potato and Seasonal Vegetables**

国産牛サーロインステーキ ポートワインソース  
マッシュポテトと季節の野菜

**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 土曜限定特別懐石  
Japanese Saturdays Special *Kaiseki*

先付

つる紫のお浸し

Boiled *Tsuru-murasaki* with Soy Dashi Broth

前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

お造り

旬の鮮魚二種

Today's Sashimi (Two Kinds)

煮物

みつせ鶏つくね

*Mitsuse-Chicken* Meatball

強肴

黒毛和牛フィレステーキ

Japanese Beef Fillet Steak

酢の物

あいなめ黒酢漬け

Fat Greenling with Brown Vinegar Sauce

食事

焼穴子釜炊き御飯、味噌汁、香の物

Grilled Conger Eel (Rice cooked in a kettle)

Miso Soup and Pickled Vegetables

甘味

氷菓子

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

### Seasonal Vegetables and Silk Lettuce Salad with Soy Sauce Dressing

彩り野菜とシルクレタスサラダ 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 Sea Bass with Hollandaise Sauce

鱸のソテー オランダーズソース

#### 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

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