

Saturdays Special Course
土曜日限定 シェフおすすめ

Amuse-bouche
アミューズ

Marinated Prawns and Cherry Sea Bream, Scallop Mousse
Lobster Consommé Jelly with Myoga Pickled
才巻海老と桜鯛のマリネ 帆立貝のムース
オマールコンソメジュレと茗荷のピクルス添え

Green Asparagus Cream Soup
Crispy Prosciutto
グリーンアスパラガスのクリームスープ
生ハムのクリスピー

Steamed Daily Fish with Basil and Tomato Sauce
Green Peas Risotto
鮮魚のソテー バジルとトマトのソース
グリーンピースリゾット

Japanese Beef Sirloin Steak with Port Wine Sauce
Wild Vegetables Beignets and Green Asparagus
国産牛サーロインステーキ ポートワインソース
山菜のベニエとグリーンアスパラガス

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

土曜限定桜鯛会席
Saturdays Special Sea Bream Kaiseki



前菜盛合せ三種
Assorted Appetizers (Three Kinds)

お造り
桜鯛の薄造りと旬の鮮魚二種
Thin Sliced Sea Bream and Today's Sashimi (Two Kinds)

天ぷら
蝦夷鮑の天ぷら
Abalone Tempura

小鍋
桜鯛ちり鍋 または 黒毛和牛山椒鍋
Sea Bream Hot Pot or Japanese Beef and Pepper Hot Pot

食事
桜鯛釜炊き御飯、味噌汁、香の物
Sea Bream (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。
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

留椀 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.

Saturdays Special Course

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 Salad with Onion Dressing

春の彩り季節野菜サラダ オニオンドレッシング

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 Lime and Ginger Cream Sauce

的鯛のソテー ライム、ジンジャークリームソース

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