

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

**Amuse-bouche**

アミューズ

**Abalone Carpaccio with Rabigot Sauce  
Mustard Seeds with Salad**

鮑のカルパッチョ ラビコットソース  
カラスミとサラダ添え

**Cold Potato Cream Soup**

冷製じゃがいものクリームスープ

**Sautéed Daily Fish**

**Piperade Sauce with Prosciutto**

鮮魚のソテー  
生ハム入りピペラードソース

**Japanese Beef Sirloin Steak with Shelley Vinegar Sauce  
Eggplant Gratin**

国産牛サーロインステーキ シェリービネガーソース  
茄子のグラタン添え

**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

土曜限定会席  
Saturdays Special Kaiseki

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

お造り  
旬の鮮魚三種  
Today's Sashimi (Three Kinds)

焼物  
蝦夷鮑のバター焼  
Grilled Abalone with Butter

蒸し物  
黒毛和牛ちり蒸し または 真鯛酒蒸し  
Steamed Japanese Black Beef or Steamed Sea Bream with Sake

食事  
蛍烏賊釜炊き御飯、味噌汁、香の物  
Firefly Squid (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**

彩り野菜とシルクレタスサラダ 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 Sea Bass and Red Wine Sauce**

鱸のソテー 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**

Tepan-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