

**Special Menu**  
大人の居酒屋

**Assorted Cold Appetizer**

アペタイザー

- Chopped and Pasted Salmon  
秋鮭のタルタルとリエット
- Eight Kinds of Mushrooms and Lily Bulb Terrine  
8種のキノコとユリ根のテリーヌ
- Bruschetta  
フレッシュトマトとモッツァレラチーズのブルスケッタ
- Smoked Salmon and Cream Cheese Tarte  
スモークサーモンとクリームチーズのタルト
- Seared Cutlass Fish with Olive and Anchovy Sauce  
太刀魚の炙り
- Lotus Root and Mizuna  
蓮根と水菜のマリネ

**Salad**

サラダ

- Classic Caesar salad  
クラシックシーザーサラダ

**Main Dish**

メインディッシュ

- Tagliatelle, Tomato and Basil Sauce with Pacific Saury and Eggplant  
秋刀魚と秋茄子のタリアッテレ トマトとバジルソース
- Pork Cutlet with Demi-Glace Sauce  
ポークカツレット 特性デミグラスソース

**Noodle**

麺の一品

- Cold Soba Buckwheat Noodles with Salted Plum  
梅出汁蕎麦

Free Drink (Beer, Wine, Soft Drink) Set  
お飲物(ビール、ワイン、ソフトドリンク)付  
¥10,000(税・サ込)

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

The price above includes consumption tax and 10% service charge.

上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれております

大人の居酒屋

一〇、〇〇〇円(税・サ込)

先付

・明日葉の菊花浸し  
明日葉、黄菊、焼しめじ、蓮草

小松菜、糸賀喜

・南瓜豆乳羹

飛子、隠元、山葵、美味出汁

お刺身

お造り三種盛り

芽物色々、花穂、紅蓼、山葵

煮物

ひろうす

里芋、干し椎茸、赤南蛮、絹さや

蕎麦の実餡かけ、生姜

おつまみ

太刀魚丹波焼

さんま山椒煮

蓮根明太子射込み

焼栗蜜煮

お選び下さい

・盛り蕎麦

洗い葱、海苔、山葵

煎り胡麻、蕎麦出汁

又は

・しらす大葉味噌茶漬け

ぶぶあられ、煎り胡麻

もみ海苔、三つ葉、山葵、香の物

水物

赤肉メロン

お飲物(ビール、日本酒、焼酎、ソフトドリンク)付

“Special Menu”

Appetizers	・ Boiled <i>Ashitaba</i> and Chrysanthemum ・ Pumpkin Tofu
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Simmered Dish	Fried Bean Curd Cake, Taro, Dried <i>shiitake</i> , Sweet Chili, Snow Pea and Ginger
Grilled Dish	Cutlass fish with Chestnut Simmered Pacific Saury with Japanese Pepper, Squid with fermented Bonito, Lotus Root with Seasoned Cod Roe, Salmon with Vinegared Egg-Yolk, Sweetened Chestnut with Syrup,
Rice or Noodles	<b>Choice of</b> Soba Buckwheat Noodles <b>or</b> <i>Chazuke</i> with Young Sardines and <i>Shiso</i> Leaf Miso and Pickled Vegetables
Dessert	Melon

Free Drink (Beer, Sake, Shochu, Soft Drink) Set  
¥10,000

日本料理ダイニングでは、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  
上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれております

Japanese Dining serve “Koshihikari” rice from Sado, Niigata.  
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.  
The price above includes consumption tax and 10% service charge.