

**Continental Birthday Menu**  
コンチネンタル バースデー メニュー

**Amuse-bouche**  
アミューズ

**Marinated Salmon and Wax Gourd Jelly  
with Beetroot Sauce**  
サーモンマリネと冬瓜のジュレ  
赤ビーツのクーリ

**Sautéed Fish of the Day and Black Rice Risotto  
with Clam Juice Foam and Citrus Oil**  
本日の鮮魚のソテー 黒米リゾット  
クラムジュースフォーム シトラスオイル

**Roasted Wild Duck with Raspberry Vinegar Sauce  
Eggplant and Seasonal vegetables**  
鴨胸肉のロースト ラズベリービネガーのソース  
茄子と季節の野菜

**Dessert of the Day**  
本日のデザート

**Coffee**  
コーヒー

---

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

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

---

甘味	食事	焼物	造り	お椀	前菜	先付	日本料理 バースデーメニュー
旬の果実と氷菓子	かます釜炊き御飯 味噌汁、香の物	和牛と糸より鯛の杉板焼	旬の鮮魚二種	清汁仕立	唐墨大根 はたはた飯ずし 子持昆布 鶏松風焼 自家製南瓜寄せ	小松菜と白菜のお浸し	

### Birthday Menu

Appetizers	Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage with Soy Dashi Broth
Seasonal Dish	Dried Mullet Roe and <i>Daikon</i> Pickled Sandfish with Rice Malt Herring Roe on Kelp Chicken with <i>Matsukaze</i> Style Meat Loaf Homemade Pumpukin Paste
Soup	Cornetfish Dumpling with Stock
Fresh <i>Sashimi</i>	Two Kinds of Seasonal Fish
Grilled Dish	Japanese Beef Golden Threadfin Bream Roasted on Cedar Plank
Rice	Barracuda(Rice cooked in a kettle) <i>Miso</i> Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruits and Strawberry Ice cream

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

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

氷菓子

本日の氷菓子

寿司

留椀 季節の握り七貫

焼物

鰯塩麴焼き など

酒肴

鱈白子黒七味焼き など

先付

娃娃菜のお浸し など

寿司 バースデーメニュー

## Birthday Menu

Amuse	Boiled <i>Maitake</i> Mushroom and Green Vegetable etc
Culinary Delicacies	Bonito with Condiments etc
Grilled Dish	Salmon with Grated Radish and Salmon Roe etc
Sushi	Seven Pieces of Sushi
Soup of the Week	<i>Miso</i> Soup with Fresh Laver etc.
Dessert	Today's Ice Cream or Sherbet

寿司カウンターでは、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

Sushi Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

**T Teppan-yaki Birthday Menu**  
鉄板焼 バースデーメニュー

Today's Seasonal Appetizer  
季節の小さな前菜

Root Vegetables and Lettuce Salad with Sesame Dressing  
根菜とレタスの彩り季節野菜サラダ 胡麻ドレッシング

Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 80g  
国産牛サーロイン 100g  
または  
国産牛フィレ 80g

Sautéed Seasonal Vegetables  
シェフおすすめの季節野菜のソテー

Choice of:  
Steamed Rice or Fried Garlic Rice  
Miso Soup and Pickled Vegetables  
白御飯 又は ガーリックライス  
味噌椀、香の物

Coffee or Tea  
コーヒー又は紅茶

---

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

T Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido  
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

---

**Continental Birthday Menu**  
コンチネンタル バースデー メニュー

**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

**Soup of the Day**  
本日のスープ

**Sautéed Fish of the Day and Scallop**  
Chartreuse Liqueur Flavored Grenoble Sauce  
本日の鮮魚と帆立貝のソテー  
シヤルトリユーズ風味のグルノーブルソース

**Roasted Back of Lamb Marinated with Spices**  
Bigarade Sauce with Seasonal Vegetables  
スパイスでマリネした仔羊背肉のロースト  
ビガラードソース 季節の野菜

**Dessert of the Day**  
本日のデザート

**Coffee**  
コーヒー

---

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

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

---

Japanese Birthday Menu  
日本料理 パースデー メニュー

先付

芹と青菜の辛子醤油掛け  
Seasonal Vegetable with Mustard Soy Sauce

前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

お椀

炙りかます椀  
Barracuda Clear Soup

お造り

旬の鮮魚二種  
Today's Sashimi (Two Kinds)

焼物

帆立貝と和牛の味噌焼  
Miso Grilled Scallop and Japanese Beef

食事

白魚釜炊き御飯、味噌汁、香の物  
Japanese Icefish (Rice cooked in a kettle)  
Miso Soup and Pickled Vegetables

水物

旬の果物  
Seasonal Fruits

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

Japanese Dining serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.  
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

Sushi Birthday Menu  
寿司 バースデー メニュー

先付

季節野菜のお浸し など  
Boiled Seasonal Vegetable etc.

酒肴色々

海鮮茶碗蒸し など  
Steamed Seafood Egg Custard etc.

焼物

銀鱈塩焼き  
Grilled Sablefish

寿司

季節の握り七貫  
Seasonal Seven Pieces of Sushi

留碗

生海苔の味噌汁 など週替り  
Soup of the Week

甘味

本日の氷菓子  
Ice Cream or Sherbet

寿司カウンターでは、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

Sushi Counter serve "Koshihikari" rice from Sado, Niigata.  
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

**T Teppan-yaki Birthday Menu**  
鉄板焼 パースデーメニュー

**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

**Japanese Beef Sirloin 100g or Tenderloin 80g**  
国産牛サーロイン 100g  
または  
国産牛フィレ 80g

**Sautéed Seasonal Vegetables**  
シェフおすすめの季節野菜のソテー

**Choice of:**  
**Steamed Rice or Fried Garlic Rice**  
**Miso Soup and Pickled Vegetables**  
白御飯 又は ガーリックライス  
味噌椀、香の物

**Coffee or Tea**  
コーヒー又は紅茶

---

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

T Teppan-yaki Counter serve "Nanatsuboshi" rice from Hokkaido  
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

---