

January-February Continental Birthday Menu

1-2月 コンチネンタル バースデー メニュー

Stuzzichino

アミューズ

Smoked Sea Bream Carpaccio

Lemon Dressing

真鯛カルパッチョの燻製

レモンドレッシング

Spaghetti Puttanesca

スパゲッティ プッタネスカ

Porcini and Potatoes Porcini and potatoes with Sautéed Garlic

平目のソテー ポルチーニとポテトのガーリックソテー添え

Stewed Beef with Balsamic Vinegar

牛肉のバルサミコ酢煮込み

Tiramisu

ティラミス

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.

January Japanese Birthday Menu

1月 日本料理 バースデー メニュー

先付

小松菜と白菜の浸し

Boiled Japanese Mustard Spinach and Chinese Cabbage

前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

お椀

糸より鯛炙り真丈椀

Golden Threadfin Bream Dumpling Clear Soup

お造り

旬の鮮魚二種

Today's Sashimi (Two Kinds)

焼物

まながつお幽庵焼

Grilled Bonito with Yuzu Citrus

酢の物

柿なます

Vinegared Persimmon

食事

へしこと笹搔牛蒡の釜炊き御飯、味噌汁、香の物

Salted Mackerel and Burdock (Rice cooked in a kettle)

Miso Soup, 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.

February Japanese Birthday Menu

2月 日本料理 バースデー メニュー

先付

芹と青菜の辛子浸し

Boiled Seasonal Vegetable with Mustard Sauce

前菜盛合せ六種

Assorted Appetizers (Six Kinds)

お椀

鱈一塩炙り椀

Grilled Cod Clear Soup

お造り

旬の鮮魚二種

Today's Sashimi (Two Kinds)

焼物

帆立貝バター焼き

Grilled Scallop with Butter

酢の物

白魚黄身酢掛け

Vinegared Japanese Icefish with Egg Yolk

食事

かしわ釜炊き御飯、味噌汁、香の物

Chicken and Burdock, Shiitake Mushroom

(Rice cooked in a kettle)

Miso Soup, 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.

January-February Teppan-yaki Birthday Menu

1-2月 鉄板焼 バースデーメニュー

Today's Seasonal Appetizer

季節の小さな前菜

Seasonal Vegetables Salad with Green Mustard Dressing

5種類の彩り季節野菜サラダ グリーンマスタードドレッシング

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.

January-February Sushi Birthday Menu

1-2月 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.