

Kaiseki AI

お献立 Menu

前菜  
Appetizer

ホワイトアスパラ豆腐 キャビア 旨出汁  
赤水菜浸し しらす  
稚鮎南蛮漬け 焼葱  
生ハム博多押し  
丸十更紗揚げ  
粽寿司  
唐墨 カマンベールチーズ  
巻海老芝煮  
めかぶ 落とし芋 ポン酢

造里  
Sashimi

盛り合わせ

進肴  
Tenpura

小柱かき揚げ 蚕豆  
天出汁 塩 レモン

煮物  
Simmered dish

加賀太胡瓜 胡麻餡かけ  
鮑  
ミニトマト 万願寺

焼物  
Grilled dish

太刀魚山椒焼き  
皮付きヤングコーン  
山独活 もろ胡瓜 味噌  
セロリとパプリカの酢漬け

強肴  
Side dish

牛ヒレ生姜焼き きんぴら  
丸茄子 クレソン

食事  
Seasonal rice

豆釜炊き御飯 鰻  
赤出汁 香の物

水菓子  
Dessert

メロン  
桜ん坊  
よもぎ羊羹

- 
- Appetizer
- White Asparagus Milk "Tofu", Caviar and Bonito Soup Sauce
  - Boiled MIZUNA "Water Crescent" and Whitebait
  - Deep Fried Young Sweet Fish Marinated in Spicy Vinegar Sauce with Grilled Onion on top
  - Bread and Prosciutto Sandwiched together with Grain Mustard
  - Fried Sweet Potatoe
  - Shrimp "SHIBANI" Ginger Flavor  
"SHIBANI" : Sea food boiled in Dashi Soup and Sake.  
To bring out its original flavor, lightly add Soy Sauce and Sugar.
  - "CHIMAKI Zushi"  
"CHIMAKI Zushi" : putting soy sauce based starchy rice rapped in a bamboo leaf.
  - "Karasumi Daikon" with Camembert Cheese  
"KARASUMI DAIKON" : Dried Mullet Roe Sandwiched with Daikon.  
\*Please eat the Karasumi Daikon and Camembert Cheese together.
  - Pickle Seaweed, Fermented Yam, with Ponzu sauce (Soy Sauce mixed with Lemon)
- Sashimi
- Assorted sashimi
- Tempura
- Mixed Tempura of Clams, Broad Beans  
use the Lemon, Tempura Sauce and Salt for seasoning
- Simmered dish
- "KAGAFUTO CUCUMBER" and Abalone in Sesame and Bonito Starchy Sauce with Cherry Tomato and "MANGANGI" Green Peppers on top  
"KAGAFUTO CUCUMBER" : a large cucumber unique of Kanazawa of Ishikawa Prefecture
- Grilled dish
- Sword Fish grilled with Japanese Pepper Salt
  - Baby Corn on the cob, Wild Spikenard and Cucumbers with Miso
  - Pickled Celery and Paprika
- Side dish
- Beef Filet Grilled with Ginger and "KINPIRA"  
with Egg Plant and Water Crescent on top  
"KINPIRAI" : thinly sliced stir fry vegetables with soy sauce seasoning
- Seasonal rice
- Pot Cooked Green Pea Rice and Soy Sauce Flavor Grilled Eel
  - Japanese Miso Soup and Japanese Pickles
- Dessert
- Melon
  - Japanese Cherries
  - "YOMOGI" Yokan  
"YOMOGI" : Mugwort, a green vegetable

# ジャパニーズ キュイジーヌ コース

9,980円

Japanese Cuisine Course

## お献立 Menu

旬菜  
Appetizer

小鉢盛り合わせ  
Appetizer

造里  
Sashimi

季節の造り サラダ仕立て  
Assortment Sashimi Salad Style

蒸物  
Steamed dish

玉寄せ 湯葉庵掛け  
Savory egg custard

揚げ物  
Deep-fried dish

舶来野菜の天ぷらと変わり揚げ  
抹茶塩  
Shrimp Tempura

焼物  
Grilled dish

本日の焼魚 あしらい  
Grilled Fish of the Day

肉料理  
Meat dish

牛フィレスステーキ  
揚げ野菜 和風ソース  
Beef Tenderloin steak with Japanese style sauce

食事  
rice

御飯、赤出汁、香の物  
Rice · Miso soup · Japanese pickles

水菓子  
Dessert

季節の甘味  
Seasonal Desserts



## 天婦羅会席

16,500円

Tempura Kaiseki

前菜

Appetizer

茶碗蒸し

Savory egg custard

天婦羅

Chef's choice Tempura 4 plates

・一の皿

・ First dish

・二の皿

・ Second dish

・三の皿

・ Third dish

・四の皿

・ Fourth dish

食事（一品お選びください）

Substantial dish（Please choose from below）

・天茶

・ Tencha

・かきあげ丼

・ Kakiage bowl

・天ばら揚げ冷そば

・ Cold Tembara Soba

水菓子

Dessert

## 桜丘弁当

10,490円

Tiered Bento

先付

Appetizer

吸物

Japanese style clear soup

お造り

Sashimi

箱盛り

Tiered Boxes

・口取り

・ Side dish

・焼物

・ Grilled dish

・煮物

・ Simmered dish

・肉料理

・ Meat dish

御飯、赤出汁、香の物

Rice・ Miso soup・ Japanese pickles

水菓子

Dessert

## 牛しゃぶしゃぶコース

18,800円

Beef Shabu Shabu Dinner Course

前菜

Appetizer

造り

Sashimi

しゃぶしゃぶ鍋

Shabu Shabu the hot pot

- ・ 野菜の盛り合わせ
- ・ 国産牛ロース 150g
- ・ ポン酢・胡麻だれ

- ・ Assorted vegetables
- ・ Domestically sourced beef loin
- ・ Ponzu / Creamy sesame sauce

食事（一品お選びください）

Substantial dish (Please choose from below)

- ・ 稲庭うどん
- ・ 雑炊
- ・ 白米

- ・ Inaniwa udon
- ・ Rice porridge
- ・ Rice

水菓子

Dessert

## 鰻重（国産）

7,500円

Grilled Eel Box (Use Domestic Eel)

鰻重・肝吸・香の物

Grilled Eel Box・Soup・Japanese pickles



## 一品料理

---

A La Carte

青菜お浸し	Boiled Seasoned Vegetables	1,280 円
じゃこと大葉のサラダ	White Bait and Shiso salad	1,230 円
唐墨大根	White Radish with Salt-dried Mullet Roe	4,020 円
漬物盛合わせ	Assorted Japanese Pickles	1,890 円
もずく酢	Vinegared MOZUKU Seaweed	1,280 円
茶碗蒸し	Savory Egg Custard	1,530 円
出汁巻き玉子	Japanese Rolled Omelet	1,580 円
造り三種盛り	3 Kind of Sashimi	4,740 円
揚げいわし	Fried Sardine	1,890 円
天婦羅盛合わせ	Assorted Tempura	4,430 円
牛香味焼き	Aromatic Grilled Beef	3,770 円
煮魚 銀鱈の煮付け	Steamed Cod fish	2,550 円
湯豆腐	Boiled Tofu	1,230 円
牛ヒレステーキ	Beef Tenderloin steak	3,570 円
季節の釜炊き御飯	Japanese rice pilaf cooked in an iron pot	4,080 円

- ・ ご提供まで 40分程お時間をいただきます
- ・ Please note it would take 40 mins for preparation.

- 
- ※ 表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。
  - ※ 当レストランでは新潟県岩船産棚田のコシヒカリを使用しております。
  - ※ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
  - ※ 法令によりお車を運転される方、二十歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
  - ※ 食物アレルギーのあるお客さまは、ホテルスタッフにご相談ください。  
レストランでご提供している食材はすべて同じ厨房内で調理しておりますため、アレルギー原因物質が混入する場合がございます。また、使用原材料を変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。

- ※ The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
- ※ Underage drinking and drunk driving are prohibited by law.
- ※ Menu items may change according to ingredient availability.
- ※ We ask any guest with food allergies to inform the hotel staff when making reservations and/or upon arrival.