

Japanese Cuisine YUKURI

Dinner 17:30~22:00 (21:00 L.O.)

貳の御菜

6,900円

はじめの御菜

巣ごもりひじき 枝豆雲丹揚げ 酒盗香煎
鶏むね肉セロリ巻 胡麻辛子クリーム
新生姜の和風ポテトサラダ
本日の握り寿司
栄螺酢味噌和え 胡瓜
冬瓜の蟹餡掛け 万葱
クリームチーズ酒盗掛け
南瓜カステラ
縁特製のっぺい煮

造り

本日の造り
あしらい色々

揚物

旬の野菜天麩羅

主菜

鰻蒲焼と丸茄子の照り焼き
茗荷甘酢漬け 獅子唐 有馬山椒

参の御菜

9,000円

はじめの御菜

巣ごもりひじき 枝豆雲丹揚げ 酒盗香煎
鶏むね肉セロリ巻 胡麻辛子クリーム
新生姜の和風ポテトサラダ
本日の握り寿司
栄螺酢味噌和え 胡瓜
冬瓜の蟹餡掛け 万葱
クリームチーズ酒盗掛け
南瓜カステラ
縁特製のっぺい煮

造り

本日の造り
あしらい色々

魚料理

伊佐木カツレツ 山椒風味
焼トマト

肉料理

合鴨と丸茄子のサラダ風八丁味噌焼
散らし海老 紫玉葱 パルメザンチーズ

本日の食事

貳の御菜

Four-Course Meal

6,900円

Seasonal Appetizers

- Simmered Hijiki Seaweed with Deep-Fried Edamame with Sea urchin
- Chicken breast wrapped in celery with Sesame mustard cream sause
- Japanese-style Potato Salad
- Today's Sushi with Myoga ginger
- Turban shell with vinegared Miso dressing and cucumber
- Winter Melon with Crab sauce and green onions
- Cream Cheese with Shuto Fermented entrails
- Pumpkin Castella
- Yukuri Original “Noppei-ni”, Local simmered dish of Niigata Prefecture

Assorted Sashimi

Sashimi of the Season

Fried Dish

Tempura of the Seasonal Vegetables

Main Dish

Glaze-Grilled Eel and Teriyaki round Eggplant
Pickled Japanese Ginger in Sweet vinegar,
Shisito pepers and Arima Sansho pepper

参の御菜

five-Course Meal

9,000円

Seasonal Appetizers

- Simmered Hijiki Seaweed with Deep-Fried Edamame with Sea urchin
- Chicken breast wrapped in celery with Sesame mustard cream sause
- Japanese-style Potato Salad
- Today's Sushi with Myoga ginger
- Turban shell with vinegared Miso dressing and cucumber
- Winter Melon with Crab sauce and green onions
- Cream Cheese with Shuto Fermented entrails
- Pumpkin Castella
- Yukuri Original “Noppei-ni”, Local simmered dish of Niigata Prefecture

Assorted Sashimi

Sashimi of the Season

Fish Dish

Threeline Grunt Cutlet with Sansho pepper and Grilled Tomato

Meat Dish

Duck and Eggplant Salad with Hatcho Miso
Shrimp, Red onion and Cheese

Today's Meal

料理 A la carte

はじめの御菜 Assorted Appetizer ¥ 3,300

- ・新順才みぞれとろろ酢
- ・クリームチーズ酒盗掛け
- ・姫栄螺エスカルゴバター焼き
- ・玉子カステラ 干しぶどう
- ・トマトのワイン漬け ヨーグルト
- ・湯葉とアボカドのサラダ 海老
- ・新じゃが鶏そぼろ餡掛け
- ・蚕豆共和え
- ・笹巻麩
- ・縁特製のっぺい煮
- ・ Water shield Grated yam with vinegar
- ・ Cream Cheese with Shuto Fermented entrails
- ・ Baked turban shell with escargot butter
- ・ Egg Castella
- ・ Tomatoes pickled in wine
- ・ Tofu skin, Avocado, and Shrimp salad
- ・ Potatoes with minced Chicken sauce
- ・ Broad bean salad
- ・ Bamboo-wrapped Wheat Gluten
- ・ Yukuri Original “Noppei-ni”, Local simmered dish of Niigata Prefecture

前菜 Appetizer

- 香の物盛り合わせ ¥ 1,000
Pickled Vegetables
- クリームチーズ鯛酒盗掛け ¥ 1,000
Cream Cheese Topped with Salted Fish
- 葛豆腐湯葉掛け ¥ 1,200
Kudzu starch tofu with Yuba
- 新順材みぞれとろろ酢 ¥ 1,200
Water shield Grated yam with vinegar

造り Sashimi

- 造り盛り合わせ 1 人前 ¥ 2,600
Assorted Raw Fish Slices

煮物 Simmered Dish

- 縁特製のっぺい煮 ¥ 1,600
Yukuri Original “Noppei-ni”, Local simmered dish of Niigata Prefecture
- 臈月鯛の煮付け ¥ 2,800
Braised Sea Bream

焼物・主菜 Grilled Dish

- 鱸油焼 沢煮野菜を添えて ¥ 2,800
Grilled Sea Bass with various vegetables
- 松坂豚の低温ロースト ¥ 3,000
Roasted Matsusaka pork
- 黒毛和牛のステーキ ¥ 6,000
“Wagyu”-Beef Steak

揚物 Deep-Fried Dish

- 天麩羅盛り合わせ ¥ 2,600
Assorted “Tempura”, Japanese Deep-Fried Dish

食事 Rice , Noodle Dish

- 抹茶羊羹求肥巻 季の実 ¥ 1,300
Matcha soft Japanese rice cake with Seasonal Fruits
- 揚げ胡麻豆腐と蓬豆腐 焼バナナ 和三盆アイス ¥ 1,600
Sesame and Mugwort tofu with grilled banana, and Wasanbon sugar Ice cream

デザート Dessert

- 酒粕薫る桜甘酒プリンと季の実 ¥ 1,300
Sakura Amazake Pudding with Sake Lees Fragrance and Seasonal Fruit
- 桜風味の抹茶ガトーショコラとバニラアイス ¥ 1,500
Cherry blossom-flavored matcha gateau chocolat and vanilla ice cream