

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

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

造り

本日の造り
あしらい色々

揚物

旬の野菜天麩羅

主菜

鱸油焼き 沢煮野菜をのせて
新丸十蜜煮 酢橘

参の御菜

9,000円

はじめの御菜

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

造り

本日の造り
あしらい色々

魚料理

皐月鯛の煮付け
水菜と葱のさっと煮 絹豆腐

肉料理

松坂豚低温ロースト
彩々野菜の金山寺味噌 南瓜含め煮

本日の食事

貳の御菜

Four-Course Meal

6,900円

Seasonal Appetizers

- 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

Assorted Sashimi

Sashimi of the Season

Fried Dish

Tempura of the Seasonal Vegetables

Main Dish

Grilled Sea Bass with various vegetables
Sweet Potato simmered in honey and sudachi citrus.

参の御菜

five-Course Meal

9,000円

Seasonal Appetizers

- 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

Assorted Sashimi

Sashimi of the Season

Fish Dish

Braised Sea Bream
Simmered Japanese mustard greens and green onions, and
simmered tofu

Meat Dish

Roasted Matsusaka pork,
Vegetables with Sweet Miso dressing, and simmered Pumpkin

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