

Japanese Cuisine YUKURI Dinner

17:30～22:00（21:00 L.O.）

旬奏～Shunka～

6,900円

はじめての御菜

ひじき煮 大豆 油揚げ 白蒟蒻
和風薩摩芋サラダ 南瓜
蒸し鶏とザーサイの和え物
白身魚南蛮漬け とびこ 土佐酢ゼリー
法蓮草と平茸の白和え
クリームチーズ酒盗掛け
松笠烏賊雲丹焼
サーモン手毬寿司
石垣零余子
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

鯰尾木鮪黒胡椒焼
山椒ソース きのこバター焼き
マッシュポテト

和奏～Waso～

9,000円

はじめての御菜

ひじき煮 大豆 油揚げ 白蒟蒻
和風薩摩芋サラダ 南瓜
蒸し鶏とザーサイの和え物
白身魚南蛮漬け とびこ 土佐酢ゼリー
法蓮草と平茸の白和え
クリームチーズ酒盗掛け
松笠烏賊雲丹焼
サーモン手毬寿司
石垣零余子
縁特製のっぺい煮

造り

本日の造り
あしらい色々

魚料理

鱈の朴葉焼
舞茸 銀杏 酢橘 朴葉味噌

肉料理

牛きのこ鋤煮鍋
焼豆腐 玉葱 一味唐辛子

本日の食事

旬奏～Shunka～

Four-Course Meal

6,900円

Seasonal Appetizers

- ・Simmered hijiki, soybeans, abura-age
- ・Japanese-style sweet potato salad with pumpkin
- ・Steamed chicken and pickled mustard greens salad
- ・Deep-fried fish marinated in sweet and sour vinegar sauce with flying fish roe
- ・White miso dressing with mugwort and oyster mushroom
- ・Cream Cheese with Shuto Fermented entrails
- ・Grilled squid and sea urchin
- ・Salmon Sushi Balls
- ・Yam bulblet made to resemble stone wall
- ・Yukuri Original “Noppei-ni,Local simmered dish (Chicken,taro,konjac,lotus root,carrot and shiitake mushroom)

Assorted Sashimi

Sashimi of the Season

Fried Dish

Tempura of the Seasonal Vegetables

Main Dish

Grilled Marlin with black pepper
and sansho sauce, sautéed mushrooms in butter,
mashed potatoes

和奏～Waso～

five-Course Meal

9,000円

Seasonal Appetizers

- ・Simmered hijiki, soybeans, abura-age
- ・Japanese-style sweet potato salad with pumpkin
- ・Steamed chicken and pickled mustard greens salad
- ・Deep-fried fish marinated in sweet and sour vinegar sauce with flying fish roe
- ・White miso dressing with mugwort and oyster mushroom
- ・Cream Cheese with Shuto Fermented entrails
- ・Grilled squid and sea urchin
- ・Salmon Sushi Balls
- ・Yam bulblet made to resemble stone wall
- ・Yukuri Original “Noppei-ni,Local simmered dish (Chicken,taro,konjac,lotus root,carrot and shiitake mushroom)

Assorted Sashimi

Sashimi of the Season

Fish Dish

Spanish mackerel grilled on a dried magnolia leaf
Maitake mushrooms, ginkgo nut, Sudachi citrus and
sweet miso paste

Meat Dish

Beef and mushroom simmered in a pot,
grilled tofu, onion, Japanese Shichimi chili pepper

Today’s Meal

料理 A la carte

前菜 Appetizer

前菜盛り合わせ	¥ 3,300
Assorted Appetizer	
・ ひじき煮 大豆 油揚げ 白蒟蒻	・ Simmered hijiki, soybeans, abura-age,white konjac
・ 和風薩摩芋サラダ 南瓜	・ Japanese-style sweet potato salad with pumpkin
・ 蒸し鶏とザーサイの和え物	・ Steamed chicken and pickled mustard greens salad
・ 白身魚南蛮漬け とびこ 土佐酢ゼリー	・ Deep-fried fish marinated in sweet and sour vinegar sauce with flying fish roe
・ 法蓮草と平茸の白和え	・ White miso dressing with mugwort and oyster mushroom
・ クリームチーズ酒盗掛け	・ Cream Cheese with Shuto Fermented entrails
・ 松笠烏賊雲丹焼	・ Grilled squid and sea urchin
・ サーモン手毬寿司	・ Salmon Sushi Balls
・ 石垣零余子	・ Yam bulblet made to resemble stone wall
・ 縁特製のっぺい煮	・ Yukuri Original “Noppei-ni,Local simmered dish (Chicken,taro,konjc,lotus root,carrot and shiitake mushroom)

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 with Shuto Fermented entrails	
ひじき煮	¥ 1,000
Simmered hijiki, soybeans, Fried Tofu, white konjac	
胡桃豆腐	¥ 1,000
Walnut tofu	
白身魚南蛮漬け	¥ 1,300
Deep-fried fish marinated in sweet and sour vinegar sauce	

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 (Chicken,taro,konjc,lotus root,carrot and shiitake mushroom)	

焼物・主菜 Grilled Dish

秋サーモン西京焼	¥ 3,000
Grilled Salmon marinated in Saikyo Miso	
梶木鮪黒胡椒焼	¥ 3,000
Grilled Marlin with black pepper and sansho sauce	
黒毛和牛のステーキ “Wagyu” -Beef Steak	¥ 6,000

揚げ物 Deep-Fried Dish

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

食事 Rice , Noodle Dish

自家製手打ち蕎麦	¥ 1,600
Home-Made Buckwheat Noodles	
お茶漬け（梅、じゃこ）	¥ 1,300
Chazuke, Rice Bowl soaked in Japanese Soup Stock	
ご飯セット	¥ 1,000
Rice Set ~Bowl of Rice, Miso Soup and Pickled Vegetables~	

デザート Dessert

抹茶ガトーショコラと季の実	¥ 1,300
Matcha Gateau au chocolat cake with fruits	
栗汁粉 白玉 小豆あんこ 栗蜜煮	¥ 1,500
Sweet Red bean soup with Shiratama rice dumplings and Chestnut	