

Japanese Cuisine YUKURI LUNCH Weekday

11:30～15:00（14:00L.O.）

箱庭～Course～

JPY 5,500（including Tax）

- 先付
- 無花果酒蒸し
胡桃豆腐 黒胡麻味噌クリーム
- 枳盛り
- 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

本日のお造り

煮物

縁特製のっぺい煮

揚げ物

海老と舞茸の天麩羅

食事

手打ち蕎麦

本日のデザート コーヒー 又は 紅茶

Amuse Bouche

Figs poached in wine
Walnut tofu with black sesame miso cream

Assorted Appetizer

Simmered hijiki, soybeans, abura-age, white konjac
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

Sashimi of the Season

Simmered Dish

Yukuri Original “Noppei-ni,Local simmered dish of Niigata Prefecture
（Chicken, taro, konjc, lotus root, carrot and shiitake mushroom）

Fried Dish

Shrimp and Maitake mushroom tempura

Noodle Dish

Home-Made Buckwheat Noodle

Dessert and Coffee or Tea

ゆくり膳～Lunch Set～

JPY 3,500（including Tax）

食前酒

縁特製 麴甘酒フルーツジュース

小鉢

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

主菜 <魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理

一、 秋サーモン西京焼 酪ソース掛け 焼栗蜜煮 花蓮根
一、 梶木鮪黒胡椒焼 山椒ソース きのこバター焼き マッシュポテト

肉料理

一、牛きのこ鋤煮鍋 焼豆腐 玉葱 一味唐辛子

造り

食事

新潟のお米 源泉米

縁オリジナルブレント味噌汁 香の物

Welcome Drink

YUKURI Original Amazake Fruits Juice

Appetizer

Simmered hijiki, soybeans, Fried Tofu, white konjac
Japanese-style sweet potato salad with pumpkin
Steamed chicken and pickled mustard greens salad

Main Dish

～Choose one from the following.Fish meal changes weekly～

Fish 1

Grilled Salmon marinated in Saikyo Miso,
topped with White Miso and Cheese sauce and
Candied chestnuts and lotus root

Fish 2

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

Meat

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

Sashimi of the Season

Rice Dish

“Gensenmai-Rice” from Niigata Prefecture
Miso Soup, Japanese Pickles

Japanese Cuisine YUKURI LUNCH Weekend

11:30～15:00（14:00L.O.）

箱庭～Course～

JPY 5,500（including Tax）

先付
無花果酒蒸し 胡桃豆腐 黒胡麻味噌クリーム
枰盛り
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

本日のお造り

煮物

縁特製のっぺい煮

揚げ物

海老と舞茸の天麩羅

食事

手打ち蕎麦

本日のデザート コーヒー 又は 紅茶

Amuse Bouche
Figs poached in wine Walnut tofu with black sesame miso cream
Assorted Appetizer
Simmered hijiki, soybeans, abura-age, white konjac 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

Sashimi of the Season

Simmered Dish

Yukuri Original “Noppei-ni,Local simmered dish of Niigata Prefecture（Chicken, taro, konjc, lotus root, carrot and shiitake mushroom）

Fried Dish

Shrimp and Maitake mushroom tempura

Noodle Dish

Home-Made Buckwheat Noodle

Dessert and Coffee or Tea

ゆくり膳～Lunch Set～

JPY 4,200（including Tax）

食前酒

縁特製 麴甘酒フルーツジュース

小鉢

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

主菜 <魚か肉料理から一品お選びください>

魚料理

一、 秋サーモン西京焼 酪ソース掛け 焼栗蜜煮 花蓮根
一、 梶木鮪黒胡椒焼 山椒ソース きのこバター焼き マッシュポテト

肉料理

一、牛きのこ鋤煮鍋 焼豆腐 玉葱 一味唐辛子

造り

食事

新潟のお米 源泉米

縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物

Welcome Drink

YUKURI Original Amazake Fruits Juice

Appetizer

Simmered hijiki, soybeans, Fried Tofu, white konjac
Japanese-style sweet potato salad with pumpkin
Steamed chicken and pickled mustard greens salad

Main Dish

～Choose one from the following.Fish meal changes weekly～

Fish 1

Grilled Salmon marinated in Saikyo Miso,
topped with White Miso and Cheese sauce and
Candied chestnuts and lotus root

Fish 2

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

Meat

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

Sashimi of the Season

Rice Dish

“Gensenmai-Rice” from Niigata Prefecture
Miso Soup, Japanese Pickles

Dessert