

Japanese Cuisine YUKURI

LUNCH Weekday

11:30～15:00（14:00L.O.）

箱庭～HAKONIWA～

JPY 6,000（including Tax）

先付 Amuse Bouche

おぼろ枝豆腐 ピータン 順オ 山葵
Soft Edamame tofu with century egg, water shield, and wasabi

拵盛り Assorted Appetizer

寄せ長芋 海鼠腸かけ とんぶり
Japanese Yam jelly with sea cucumber entrails and Field caviar
生ハム無花果 胡麻クリーム
Figs and Prosciutto with Sesame cream
クリームチーズ酒盗掛け
Cream Cheese with Shuto Fermented entrails
鱧棒寿司 有馬山椒
Conger eel sushi with Arima sansho pepper
沢蟹唐揚げ
Deep-fried crab
雲丹ムース
Sea urchin mousse
西瓜小メロン
Watermelon-Style Young Melon with Spicy Cod Roe
海月南蛮
Jellyfish pickled in sweet vinegar
南瓜サラダ
Pumpkin salad

本日のお造り Sashimi of the Season

煮物 Simmered Dish

縁特製のっぺい煮
Yukuri Original “Noppei-ni”, Local simmered dish of Niigata Prefecture
（Chicken, taro, konjc, lotus root, carrot and shiitake mushroom）

揚げ物 Fried Dish

玉蜀黍と海老のかき揚げ
Corn and Shrimp Tempura

食事 Noodle Dish

手打ち蕎麦
Home-Made Buckwheat Noodle

ゆくり膳

JPY 3,500（including Tax）

食前酒 Welcome Drink

縁特製 麴甘酒フルーツジュース
YUKURI Original Amazake Fruits Juice

小鉢 Appetizer

枝豆腐 蟹蒲鉾 山葵
Edamame tofu with tofu skin, crab fish cake, and wasabi
南瓜サラダ
Pumpkin salad
海月南蛮
Jellyfish pickled in sweet vinegar

主菜 ＜魚か肉料理から一品お選びください＞

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

Fish 1
サーモン西京焼 酪餡掛け 大根かえし漬け 花蓮根
Grilled Salmon marinated in Saikyo Miso, topped with White Miso and Cheese sauce
Radish and lotus root
Fish 2
梶木鮪のステーキ 黒酢バター風味 檸檬
Swordfish Steak with black vinegar butter flavor and lemon
Meat
和風ローストビーフ 赤ワイン薫る八丁味噌ソース マッシュポテト
Japanese-style Roast beef with red wine-infused Hatcho miso sauce
Mashed potatoes, tomatoes, wasabi

造り Sashimi of the Season

食事 Rice Dish

新潟のお米 源泉米
縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物
“Gensenmai-Rice” from Niigata Prefecture
Miso Soup with Freshwater Clam, Japanese Pickles

Japanese Cuisine YUKURI

LUNCH Weekend

11:30～15:00（14:00L.O.）

箱庭～HAKONIWA～

JPY 6,000（including Tax）

先付 Amuse Bouche

おぼろ枝豆腐 ピータン 順才 山葵
Soft Edamame tofu with century egg, water shield, and wasabi

栞盛り Assorted Appetizer

寄せ長芋 海鼠腸かけ とんぶり
Japanese Yam jelly with sea cucumber entrails and Field caviar
生ハム無花果 胡麻クリーム
Figs and Prosciutto with Sesame cream
クリームチーズ酒盗掛け
Cream Cheese with Shuto Fermented entrails
鰐棒寿司 有馬山椒
Conger eel sushi with Arima sansho pepper
沢蟹唐揚げ
Deep-fried crab
雲丹ムース
Sea urchin mousse
西瓜小メロン
Watermelon-Style Young Melon with Spicy Cod Roe
海月南蛮
Jellyfish pickled in sweet vinegar
南瓜サラダ
Pumpkin salad

本日のお造り

Sashimi of the Season

煮物 Simmered Dish

縁特製のっぺい煮
Yukuri Original “Noppei-ni”, Local simmered dish of Niigata Prefecture
（Chicken, taro, konjc, lotus root, carrot and shiitake mushroom）

揚げ物 Fried Dish

玉蜀黍と海老のかき揚げ
Corn and Shrimp Tempura

食事 Noodle Dish

手打ち蕎麦
Home-Made Buckwheat Noodle

本日のデザート コーヒー 又は 紅茶
Dessert and Coffee or Tea

ゆくり膳

JPY 4,200（including Tax）

食前酒 Welcome Drink

縁特製 麴甘酒フルーツジュース
YUKURI Original Amazake Fruits Juice

小鉢 Appetizer

枝豆腐 蟹蒲鉾 山葵
Edamame tofu with tofu skin, crab fish cake, and wasabi
南瓜サラダ
Pumpkin salad
海月南蛮
Jellyfish pickled in sweet vinegar

主菜 ＜魚か肉料理から一品お選びください＞

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

Fish 1
サーモン西京焼 酪餡掛け 大根かえし漬け 花蓮根
Grilled Salmon marinated in Saikyo Miso, topped with White Miso and Cheese sauce
Radish and lotus root

Fish 2
梶木鮪のステーキ 黒酢バター風味 檸檬
Swordfish Steak with black vinegar butter flavor and lemon

Meat
和風ローストビーフ 赤ワイン薫る八丁味噌ソース マッシュポテト
Japanese-style Roast beef with red wine-infused Hatcho miso sauce
Mashed potatoes, tomatoes, wasabi

造り Sashimi of the Season

食事 Rice Dish

新潟のお米 源泉米
縁オリジナルブレンド味噌汁 香の物
“Gensenmai-Rice” from Niigata Prefecture
Miso Soup with Freshwater Clam, Japanese Pickles

本日のデザート Dessert