

箱庭～HAKONIWA～

JPY 5,500 (including Tax)

先付 Amuse Bouche

月見羹

甘海老塩麴漬け すすき葱 オクラ

Corn jelly resembling the moon With Salt-fermented shrimp, green onions and okra

杓盛り Assorted Appetizer

南瓜サラダ ブロッコリー ミニトマト

Pumpkin salad with broccoli and cherry tomatoes

なめ茸素麺 水菜 柚子胡椒

Nameko mushrooms Somen Noodles with mizuna and yuzu pepper

牛南蛮巻 辛子マヨネーズ

Beef nanban roll with mustard mayonnaise

クリームチーズ酒盗掛け

Cream Cheese with Shuto Fermented entrails

菊菜ときのこのお浸し

Blanched chrysanthemum greens and mushrooms

公孫樹かすてら

Ginkgo-shaped castella

秋鯖棒寿司

Autumn mackerel stick sushi

散らし銀杏

Scattered ginkgo nuts

柿サーモン

Persimmon salmon

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

海老の蓑揚げ どんぐり零余子

Shrimp tempura coated with shredded vegetables, acorns bulblets

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 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

菊花茶碗蒸し 蟹団子

Steamed Chrysanthemum greens and Egg custard with Crab meatballs

南瓜サラダ ブロッコリー ミニトマト

Pumpkin salad

なめ茸素麺 水菜 柚子胡椒

Nameko mushrooms Somen Noodles with mizuna and yuzu pepper

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

一、 鯖西京焼 酪ソース掛け ピリ辛茼蒿 花蓮根

Grilled Spanish mackerel marinated in Saikyo Miso, topped with White Miso

Fish 2

一、 紅葉鯛竜田揚げ みぞれ餡掛け 秋茄子 合い混ぜ葱

Deep-fried sea bream with snow-pearl sauce, autumn eggplant, mixed green onions

Meat

国産豚の揚げ白角煮と夏野菜添え 胡麻だれ

Japanese-style salt-braised Pork belly with summer vegetables and Sesame dressing

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

箱庭～HAKONIWA～

JPY 6,000 (including Tax)

先付 Amuse Bouche

月見羹

甘海老塩麴漬け すすき葱 オクラ

Corn jelly resembling the moon With Salt-fermented shrimp, green onions and okra

杓盛り Assorted Appetizer

南瓜サラダ ブロッコリー ミニトマト

Pumpkin salad with broccoli and cherry tomatoes

なめ茸素麺 水菜 柚子胡椒

Nameko mushrooms Somen Noodles with mizuna and yuzu pepper

牛南蛮巻 辛子マヨネーズ

Beef nanban roll with mustard mayonnaise

クリームチーズ酒盗掛け

Cream Cheese with Shuto Fermented entrails

菊菜ときのこのお浸し

Blanched chrysanthemum greens and mushrooms

公孫樹かすてら

Ginkgo-shaped castella

秋鯖棒寿司

Autumn mackerel stick sushi

散らし銀杏

Scattered ginkgo nuts

柿サーモン

Persimmon salmon

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

海老の蓑揚げ どんぐり零余子

Shrimp tempura coated with shredded vegetables, acorns bulblets

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

菊花茶碗蒸し 蟹団子

Steamed Chrysanthemum greens and Egg custard with Crab meatballs

南瓜サラダ ブロッコリー ミニトマト

Pumpkin salad

なめ茸素麺 水菜 柚子胡椒

Nameko mushrooms Somen Noodles with mizuna and yuzu pepper

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

一、 鯖西京焼 酪ソース掛け ビリ辛茱萸 花蓮根

Grilled Spanish mackerel marinated in Saikyo Miso, topped with White Miso

Fish 2

一、 紅葉鯛竜田揚げ みぞれ餡掛け 秋茄子 合い混ぜ葱

Deep-fried sea bream with snow-pearl sauce, autumn eggplant, mixed green onions

Meat

国産豚の揚げ白角煮と夏野菜添え 胡麻だれ

Japanese-style salt-braised Pork belly with summer vegetables and Sesame dressing

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ト味噌汁 香の物

“Gensenmai-Rice” from Niigata Prefecture

Miso Soup with Freshwater Clam, Japanese Pickles

本日のデザート Dessert