

Japanese Cuisine YUKURI Dinner

17:30～22:00（21:00 L.O.）

旬奏～Shunka～

4品
6,900円

前菜盛り合わせ

南瓜サラダ ブロッコリー ミニトマト
なめ茸素麺 水菜 柚子胡椒
牛南蛮巻 辛子マヨネーズ
クリームチーズ酒盗掛け
菊菜このお浸し
公孫樹かすてら
秋鯖棒寿司
散らし銀杏
柿サーモン
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

鯰杉板焼
蓮根金平 焼栗 酢橘

和奏～Waso～

5品
9,000円

前菜盛り合わせ

南瓜サラダ ブロッコリー ミニトマト
なめ茸素麺 水菜 柚子胡椒
牛南蛮巻 辛子マヨネーズ
クリームチーズ酒盗掛け
菊菜ときのこのお浸し
公孫樹かすてら
秋鯖棒寿司
散らし銀杏
柿サーモン
縁特製のっぺい煮

造り

本日の造り
あしらい色々

魚料理

紅葉鯛竜田揚げ みぞれ鮎掛け
秋茄子 合い混ぜ葱

肉料理

鶏肉と里芋の山椒治部煮
椎茸 小松菜 柚子

本日の食事

旬奏～Shunka～

Four-Course Meal
6,900円

Seasonal Appetizers

- ・Pumpkin salad with broccoli and cherry tomatoes
- ・Nameko mushrooms Somen Noodles with mizuna
- ・Beef nanban roll with mustard mayonnaise
- ・Cream Cheese with Shuto Fermented entrails
- ・Blanched chrysanthemum greens and mushrooms
- ・Ginkgo-shaped castella
- ・Autumn mackerel stick sushi
- ・Scattered ginkgo nuts
- ・Persimmon salmon
- ・Yukuri Original “Noppei-ni,Local simmered dish (Chicken,taro,konjc,lotus root,carrot and shiitake mushroom)

Assorted Sashimi

Sashimi of the Season

Fried Dish

Tempura of the Seasonal Vegetables

Main Dish

Grilled Barracuda flavored with wood
with Lotus root kinpira, roasted chestnuts

和奏～Waso～

five-Course Meal
9,000円

Seasonal Appetizers

- ・Pumpkin salad with broccoli and cherry tomatoes
- ・Nameko mushrooms Somen Noodles with mizuna
- ・Beef nanban roll with mustard mayonnaise
- ・Cream Cheese with Shuto Fermented entrails
- ・Blanched chrysanthemum greens and mushrooms
- ・Ginkgo-shaped castella
- ・Autumn mackerel stick sushi
- ・Scattered ginkgo nuts
- ・Persimmon salmon
- ・Yukuri Original “Noppei-ni” ,Local simmered dish (Chicken,taro,konjc,lotus root,carrot and shiitake mushroom)

Assorted Sashimi

Sashimi of the Season

Fish Dish

GDeep-fried sea bream with snow-pearl sauce,autumn eggplant

Meat Dish

Local simmered dish of kanazawa Prefecture.
Chicken and taro root simmered in a sweet and savory broth

Today’ s Meal

料理 A la carte

前菜 Appetizer

前菜盛り合わせ	¥ 3,300
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
・ 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
・ 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	
南瓜サラダ	¥ 1,200
Pumpkin salad	
和風ローストビーフ	¥ 1,600
Japanese style roast beef	

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

鱈西京焼	¥ 2,800
Grilled Spanish mackerel marinated in Saikyo Miso	
黒毛和牛のステーキ	¥ 6,000
“Wagyu” -Beef Steak	

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

薩摩芋プリンと季の実	¥ 1,300
Sweet potato pudding and Seasonal Fruit	
葡萄づくしのパフェ仕立て 甲州嶺岡豆腐 生クリーム	
Grape Puff pastry with Mineoka Milky tofu and whipped cream	¥ 1,600