

# Japanese Cuisine YUKURI

## LUNCH Weekday

11:30～15:00 (14:00L.O.)

### 箱庭～HAKONIWA～

JPY 6,000 (including Tax)

#### 先付 Amuse Bouche

新緑ムース スモークサーモン 蛙天豆  
New Onion tofu with Mackerel Ham and fresh sea urchin

#### 拵盛り Assorted Appetizer

巣ごもりひじき 枝豆雲丹揚げ 酒盗香煎  
Simmered Hijiki Seaweed with Deep-Fried Edamame with Sea urchin  
鶏むね肉セロリ巻 胡麻辛子クリーム  
Chicken breast wrapped in celery with Sesame mustard cream sause  
新生姜の和風ポテトサラダ  
Japanese-style Potato Salad  
本日の握り寿司  
Today's Sushi with Myoga ginger  
栄螺酢味噌和え 胡瓜  
Turban shell with vinegared Miso dressing and cucumber  
冬瓜の蟹餡掛け 万葱  
Winter Melon with Crab sauce and green onions  
クリームチーズ酒盗掛け  
Cream Cheese with Shuto Fermented entrails  
南瓜カステラ  
Pumpkin Castella

#### 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

小柱と玉葱の小搔揚 海老天麩羅  
Scallop and onion Tempura Fritters 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

新生姜の和風ポテトサラダ  
Japanese-style Potato Salad with fresh ginger  
冬瓜の蟹餡掛け 万葱  
Winter Melon with Crab sauce and green onions  
たまご豆腐 オクラキムチ  
Egg Tofu with Okra Kimchi

#### 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

鱈西京焼 酪ソース掛け 杏子蜜煮 花蓮根  
Grilled Spanish Mackerel marinated in Saikyo Miso,

##### Fish 2

伊佐木カツレツ 山椒風味 焼トマト  
Threeline Grunt Cutlet with Sansho pepper and Grilled Tomato

##### Meat

合鴨と丸茄子のサラダ風八丁味噌焼 散らし海老 パルメザンチーズ  
Duck and Eggplant Salad with Hatcho Miso Shrimp, Red onion and Cheese

#### 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

新緑ムース スモークサーモン 蛙天豆  
New Onion tofu with Mackerel Ham and fresh sea urchin

## 拵盛り Assorted Appetizer

巢ごもりひじき 枝豆雲丹揚げ 酒盗香煎  
Simmered Hijiki Seaweed with Deep-Fried Edamame with Sea urchin  
鶏むね肉セロリ巻 胡麻辛子クリーム  
Chicken breast wrapped in celery with Sesame mustard cream sause  
新生姜の和風ポテトサラダ  
Japanese-style Potato Salad  
本日の握り寿司  
Today's Sushi with Myoga ginger  
栄螺酢味噌和え 胡瓜  
Turban shell with vinegared Miso dressing and cucumber  
冬瓜の蟹餡掛け 万葱  
Winter Melon with Crab sauce and green onions  
クリームチーズ酒盗掛け  
Cream Cheese with Shuto Fermented entrails  
南瓜カステラ  
Pumpkin Castella

## 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, konjic, lotus root, carrot and shiitake mushroom)

## 揚げ物 Fried Dish

小柱と玉葱の小搔揚 海老天麩羅  
Scallop and onion Tempura Fritters 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

新生姜の和風ポテトサラダ  
Japanese-style Potato Salad with fresh ginger  
冬瓜の蟹餡掛け 万葱  
Winter Melon with Crab sauce and green onions  
たまご豆腐 オクラキムチ  
Egg Tofu with Okra Kimchi

## 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

鱈西京焼 酪ソース掛け 杏子蜜煮 花蓮根  
Grilled Spanish Mackerel marinated in Saikyo Miso,

### Fish 2

伊佐木カツレツ 山椒風味 焼トマト  
Threeline Grunt Cutlet with Sansho pepper and Grilled Tomato

### Meat

合鴨と丸茄子のサラダ風八丁味噌焼 散らし海老 パルメザンチーズ  
Duck and Eggplant Salad with Hatcho Miso Shrimp, Red onion and Cheese

## 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

# Japanese Cuisine YUKURI

## LUNCH Weekend

11:30～15:00 (14:00L.O.)