

Japanese Cuisine YUKURI

Dinner 17:30～22:00 (21:00 L.O.)

貳の御菜

6,900円

はじめの御菜

寄せ長芋 海鼠腸かけ とんぶり
生ハム無花果 胡麻クリーム
クリームチーズ酒盗掛け
鱧棒寿司 有馬山椒
沢蟹唐揚げ
雲丹ムース
西瓜小メロン
海月南蛮
南瓜サラダ
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

丸茄子釜盛り 鰻白焼き
ズッキーニ トマト味噌 チーズ

参の御菜

9,000円

はじめの御菜

寄せ長芋 海鼠腸かけ とんぶり
生ハム無花果 胡麻クリーム
クリームチーズ酒盗掛け
鱧棒寿司 有馬山椒
沢蟹唐揚げ
雲丹ムース
西瓜小メロン
海月南蛮
南瓜サラダ
縁特製のっぺい煮

造り

本日の造り
あしらい色々

魚料理

梶木鮪のステーキ
黒酢バター風味 檸檬

肉料理

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 彩りトマト 山葵

本日の食事

貳の御菜

Four-Course Meal

6,900円

Seasonal Appetizers

- Japanese Yam jelly with sea cucumber entrails
- Figs and Prosciutto with Sesame cream
- Cream Cheese with Shuto Fermented entrails
- Conger eel sushi with Arima sansho pepper
- Deep-fried crab
- Sea urchin mousse
- Watermelon-Style Young Melon with Spicy Cod Roe
- Jellyfish pickled in sweet vinegar
- Pumpkin salad
- Yukuri Original “Noppei-ni”, Local simmered dish of Niigata Prefecture

Assorted Sashimi

Sashimi of the Season

Fried Dish

Tempura of the Seasonal Vegetables

Main Dish

Grilled eel inside a round eggplant With Zucchini,
Tomato miso, and Cheese

参の御菜

five-Course Meal

9,000円

Seasonal Appetizers

- Japanese Yam jelly with sea cucumber entrails
- Figs and Prosciutto with Sesame cream
- Cream Cheese with Shuto Fermented entrails
- Conger eel sushi with Arima sansho pepper
- Deep-fried crab
- Sea urchin mousse
- Watermelon-Style Young Melon with Spicy Cod Roe
- Jellyfish pickled in sweet vinegar
- Pumpkin salad
- Yukuri Original “Noppei-ni”, Local simmered dish of Niigata Prefecture

Assorted Sashimi

Sashimi of the Season

Fish Dish

Swordfish Steak with black vinegar butter flavor and lemon

Meat Dish

Japanese-style Roast beef with red wine-infused Hatcho miso
sauce Mashed potatoes, tomatoes, wasabi

Today’s Meal

料理 A la carte

<u>はじめの御菜 Assorted Appetizer</u>		¥ 3,300
・寄せ長芋 海鼠腸かけ とんぶり	・Water shield Grated yam with vinegar	
・生ハム無花果 胡麻クリーム	・Cream Cheese with Shuto Fermented entrails	
・クリームチーズ酒盗掛け	・Baked turban shell with escargot butter	
・鱧棒寿司 有馬山椒	・Egg Castella	
・沢蟹唐揚げ	・Tomatoes pickled in wine	
・雲丹ムース	・Tofu skin, Avocado, and Shrimp salad	
・西瓜小メロン	・Potatoes with minced Chicken sauce	
・海月南蛮	・Broad bean salad	
・南瓜サラダ	・Bamboo-wrapped Wheat Gluten	
・縁特製のっぺい煮	・Yukuri Original “Noppei-ni”, Local simmered dish of Niigata Prefecture	

前菜 Appetizer

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 Topped with Salted Fish	
南瓜サラダ	¥ 1,200
Pumpkin salad	
海月南蛮	¥ 1,200
Jellyfish pickled in sweet vinegar	
自家製枝豆腐	¥ 1,000
Original Edamame tofu	

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	

焼物・主菜 Grilled Dish

サーモン西京焼	¥ 2,800
Grilled Sea Bass with various vegetables	
梶木鮪のグリル	¥ 2,800
Roasted Matsusaka pork	
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

ガトーショコラ 薩摩芋蜜煮 季の実	¥ 1,400
Gâteau chocolat with Sweet potato simmered in syrup, and Seasonal Fruit	
白桃のココナッツミルクぜんざい 白玉 バニラアイス	¥ 1,800
White peach coconut milk zenzai (sweet red bean soup) with Vanilla ice cream	