

LUNCH DRINKS		
APERITIF		
庭の生ビール 山葵 Niwa's Draft Beer (Wasabi)	1,000	
庭のビール 季節フレイバー Niwa Beer Seasonal Flavor	1,200	
アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	700	
本日のスパークリングワイン Today's Sparkling Wine	800~	
ノンアルコール スパークリングワイン Non-alcoholic Sparkling Wine	800	
シップ コンブチャ オリジナル / ユズ / シソ / ホップ Ship Kombucha Original / Yuzu / Shiso / Hop	1,200	
NIWA SIGNATURE COCKTAIL		
Alcohol		
シソート 柚子リキュール+大葉+日本酒 SHISOTO Yuzu Liqueur, Shiso Leaf and Sake	600	
Non-Alcoho		
ジャルダン ミント+レモン+エルダーフラワー Jardin Mint, Lemon and Elderflower	600	
SELECTED WINES		
庭のワイン (赤) 山梨県産「マスカットベリー A」100% Niwa Wine (Red) 100% Muscat Bailey A from Yamanashi	800	
庭のワイン (白) 山梨県産「甲州」100% Niwa Wine (White) 100% Koshu from Yamanashi	800	
蒼 (赤) 岩手県産 山ぶどう交配種「小公子」100% Ao (Red) 100% Shokoshi, a mountain grape hybrid from Iwate	1,000	
津軽ワイン (白) 青森県産「スチューベン」100% Tsugaru Wine (White) 100% Steuben from Aomori	1,000	
SOFT DRINKS		
特選三ケ日みかんジュース Premium Mikkabi Mandarin Orange Juice	1,000	
すりおろしリンゴジュース Freshly Grated Apple Juice	900	
コーラ Cola	500	
ジンジャーエール Ginger Ale	500	
ウーロン茶 Oolong Tea	500	
アイスコーヒー Iced Coffee	500	
アイスフレーバーティー Iced Flavored Tea	500	

LUNCH SET		
平日 Week Day 3,400 / 週末 Week End 4,000		
APPETIZER BUFFET		
サラダ 前菜 スープ コーヒー / 紅茶をビュッフェからご利用ください Please help yourself to salad, appetizers, soup, and coffe or tea from the buffet.		
MAIN		
下記より、お好きなメニューを1つお選びください Please select one dish from the options below		
大山鶏胸肉とパルメザンチーズのリゾット 🌿🍷 Daisen Chicken Breast and Parmesan Risotto		
鰹と黒オリーブのスパゲッティ 🌿 Bonito and Black Olive Spaghetti		
大山鶏もも肉のコンフィ 🌿 Daisen Chicken Thigh Confit		
越後もち豚ロース肉のローストポーク 🌿 Roast Pork Loin, Echigo Mochibuta		
本日の魚料理 Fish of the Day		
+ 550		
和牛ハンバーグ 茸のクリームソース 🌿🍷🍷 Wagyu Hamburg Steak with Mushroom Cream Sauce		
+ 1,100		
DESSERT		
黒胡麻のバスク風チーズケーキ カルダモンアイスクリーム 🍷🍷 Black Sesame Basque Cheesecake with Cardamom Ice Cream		
紅玉のタルトタタン バニラと酒粕のアイスクリーム 🌿🍷🍷 Kogyoku Apple Tarte Tatin with Vanilla and Sake Lees Ice Cream		
シャインマスカット クレームダンジュエスプーマ 生姜ソルベとディル		
Shine Muscat with Crèmeux Fromage Blanc Espuma, 🍷 Ginger Sorbet and Dill		
+ 880		

COURSE		
要予約 Reservation Required 6,000		
AMUSE BOUCHE		
季節のアミューズ Seasonal Amuse Bouche		
APPETIZER		
秋刀魚とドライトマトのルーロー 生姜香る焼き茄子ソース Roulade of Pacific saury and sun-dried tomatoes, served with a ginger-infused grilled eggplant sauce		
HOT APPETIZER		
茸のタルト ポーチドエッグと生ハム 🍷🍷🌿 Mushroom Tart with Poached Egg and Prosciutto		
OPTIONAL ADD-ON		
+1,100 で魚料理を追加いただけます Add a fish dish for an additional 1,100		
太刀魚の蒸し焼き 焦がしバターソース 🍷 Steamed Beltfish with Brown Butter Sauce		
CHOICE OF MAIN DISH		
✓ エゾ鹿ロース肉のロースト 黒胡椒風味の赤ワインソース 🍷🌿 Roasted Ezo Venison Loin with Black Pepper Red Wine Sauce		
or		
✓ 黒毛和牛サーロインのロースト 味噌とスパイスナッツ 🍷🌿🍷 Roasted Japanese Black Wagyu Sirloin with Miso and Spiced Nuts		
+2,200		
DESSERT		
栗と洋梨のベルガモット モンブラン仕立て 🍷🌿 八女ほうじ茶アイス Chestnut and Pear Bergamot Mont Blanc with Yame Hojicha Ice Cream		
パン 🌿 Bread		
コーヒー / 紅茶 Coffee / Tea		

DINING LIEU
LUNCH



Wheat
小麦



Egg
卵



Milk
乳製品



Peanuts
落花生



Crab
かに



Walnuts
くるみ



Shirimp
えび



Buckwheat
そば



Cashew Nuts
カシューナッツ

If you suffer from a food allergy or intolerance, please let us know when you order

食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の際にメンバーにお申しつけください。

All prices are tax inclusive.10%Service Charge applies from Dinner time.

価格は全て税込表記です。ディナータイムは別途サービス料 10% 頂戴しております。

Please note that menu is subject to change due to production conditions.

産地及び、仕入れの都合によりメニューが変わりますので、ご了承ください。

Driving under the inuence of alcohol is strictly prohibited

お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。