お刺身御膳

※写真はイメージです。

★２１００円（６２６kcal）

豆腐ステーキ　柚子胡椒　肉味噌餡
小松菜のからし煮浸し
お刺身（鮪、勘八、甘海老、帆立）
御飯
香の物
とろろ昆布とオクラの吸い物
珈琲または紅茶

★３０３０円（８９８kcal）

豆腐ステーキ　柚子胡椒　肉味噌餡
穴子と野菜の天ぷら　煎り出汁
小松菜のからし煮浸し
もずく酢
お刺身（鮪、勘八、甘海老、帆立）
御飯
香の物
とろろ昆布とオクラの吸い物
きんつば
珈琲または紅茶

※写真はイメージです。

食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございますので予めご了承下さい。
表示金額はすべて、消費税・サービス料を含んでおります。

米

米処として盛んな新潟県　上越市中郷の有機米コシヒカリを使用しています。
食べたときにほどよい粘り、ほのかな香りと甘みがあり、白くて艶があることが特徴です。

営業時間
17：30～20：00

カジキマグロのグリルディナー

※写真はイメージです。

★２１００円（９０６kcal）

鶏肉のコンフィと野菜のソテー
イタリアンドレッシング
リヨネーズポテト
カジキマグロのグリル
スパイストマトスープ仕立て
御飯　香の物
わかめと長ねぎ、渦巻き麩の合わせ味噌汁
珈琲または紅茶

★３０３０円（１３４３kcal）

鶏肉のコンフィと野菜のソテー
イタリアンドレッシング
浅利のムース
生海苔クリームソース
リヨネーズポテト
旬の小松菜とベーコンの
シュリンプオイル炒め
カジキマグロのグリル
スパイストマトスープ仕立て
御飯　香の物
わかめと長ねぎ、渦巻き麩の合わせ味噌汁
季節のシフォンケーキ　クリーム添え
珈琲または紅茶

食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございますので予めご了承下さい。
表示金額はすべて、消費税・サービス料を含んでおります。

※写真はイメージです。

米

米処として盛んな新潟県　上越市中郷の有機米コシヒカリを使用しています。
食べたときにほどよい粘り、ほのかな香りと甘みがあり、白くて艶があることが特徴です。

営業時間
17：30～20：00

牛ヒレ肉御膳

※写真はイメージです。

★３０３０円（８８１kcal）

大根と小柱のサラダ
里芋の揚げ出し　小海老添え
白身魚の中華蒸し　きのこ餡
山クラゲの味噌金平
牛ヒレ肉のピカタ　トマトソース
御飯
香の物
ほうれん草と長ねぎの信州味噌汁
季節のフルーツ
珈琲または紅茶

※写真はイメージです。

★２１００円（７６３kcal）

大根と小柱のサラダ
白身魚の中華蒸し　きのこ餡
牛ヒレ肉のピカタ　トマトソース
御飯
香の物
ほうれん草と長ねぎの信州味噌汁
珈琲または紅茶

営業時間
17：30～20：00

食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございますので予めご了承下さい。
表示金額はすべて、消費税・サービス料を含んでおります。

米

米処として盛んな新潟県　上越市中郷の有機米コシヒカリを使用しています。
食べたときにほどよい粘り、ほのかな香りと甘みがあり、白くて艶があることが特徴です。

鶏もも肉のみぞれ鍋御膳

※写真はイメージです。

★2100円(799kcal)

中華クラゲの和え物
蓮根と玉子
　豚肉のオイスターソース炒め
鶏もも肉みぞれ鍋
御飯
香の物
茄子と長ねぎの赤だし味噌汁
珈琲または紅茶

★3030円(1129kcal)

中華クラゲの和え物
冬瓜まんじゅう生姜餡
蓮根と玉子
　豚肉のオイスターソース炒め
ツナと青梗菜の春雨サラダ
鶏もも肉みぞれ鍋
御飯
香の物
茄子と長ねぎの赤だし味噌汁
嶺岡クリームチーズ　ベリーソース
珈琲または紅茶

※写真はイメージです。

営業時間
17：30～20：00

食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございますので予めご了承下さい。
表示金額はすべて、消費税・サービス料を含んでおります。

米

米処として盛んな新潟県　上越市中郷の有機米コシヒカリを使用しています。
食べたときにほどよい粘り、ほのかな香りと甘みがあり、白くて艶があることが特徴です。