



Dining Room Dinner Menu

<アラカルト>

ほうれん草お浸し	\$ 5	茹でたて枝豆	\$ 6
もずく酢	\$ 5	和風とまとサラダ	\$ 7
ぬか漬け盛合せ	\$ 8	蛸と胡瓜 梅じそ和え	\$10
里芋田舎煮	\$ 6	冷やっこ そばつゆにて	\$ 6

<御刺身>

三種盛合せ	\$25	かんばち	\$23
鮪 (中とろ)	\$25		

<焼物>

銀鱈幽庵焼き			\$12
--------	--	--	------

<揚物>

海老真蒸春巻	\$ 7	ずわいがに甲羅揚げ	\$13
天麩羅 (海老2本、野菜2ヶ)	\$13		

<御食事>

刺身盛り合わせ	(御飯、赤出汁、香の物付き)	\$43
寿司盛り合わせ	(赤出汁付き)	\$37
しゃぶしゃぶ	(うどん付き)	\$37
すき焼き	(御飯、赤出汁、香の物付き)	\$37
和風ステーキ	(御飯、赤出汁、香の物、サラダ付き)	\$35
天ぷら盛り合わせ	(御飯、赤出汁、香の物付き)	\$35
うな重	(赤出汁、香の物付き)	\$23
かつ重	(赤出汁、香の物付き)	\$20

<麺類>

稲庭饅飩	(温)	\$15 / Half Size \$ 8
稲庭饅飩	(冷)	\$13 / Half Size \$ 7
茶そば	(冷)	\$13 / Half Size \$ 7

<寿司アラカルト>

鮪	\$ 6	本鮭	\$ 4.5
中トロ	\$ 8	いか	\$ 4
雲丹	\$ 7	帆立貝	\$ 4.5
かんぱち	\$ 6	海老	\$ 3.5
いくら	\$ 6	玉子	\$ 3
平目	\$ 5		
ほっき貝	\$ 4		

<料理長のおすすめ>

季節のおまかせ膳

先付、刺身、焼物、煮物、揚物、小鉢付き
水菓子

\$48

おまかせ会席

全9品 (デザート付き)

\$90

<デザート>

日本クラブ特製あんみつ	\$ 6.5
クリームあんみつ	\$ 8.5
アイスクリーム (バニラ、抹茶、小豆)	\$ 3.5
自家製小豆載せ	+\$ 3
フルーツ盛り合わせ	\$10
サイフォンコーヒー	\$ 7