

夜のお献立 (個室用)
DINNER MENU (for private rooms)

おまかせ会席 *CHEF'S CHOICE KAISEKI*

松

先付、上お造り、椀物、焼物、煮物、揚物、中皿*、御食事、水菓子
MATSU Nine Course Menu with Dessert
\$ 110.00

*蒸し物に変更になる場合がございます

竹

先付、お造り、焼物、煮物、揚げ物、中皿*、御食事、水菓子
TAKE Eight Course Menu with Dessert
\$ 90.00

*蒸し物に変更になる場合がございます

梅

先付、お造り、焼物、煮物、揚物、蒸し物、御食事、水菓子
UME Eight Course Menu with Dessert
\$ 70.00

事前のご予約をお願いいたします。
Please be advised to make a reservation in advance.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

お寿司会席 *SUSHI KAISEKI (Maximum 8 orders)*

先付、お造り、焼物、お寿司盛り合わせ、椀、水菓子

Three appetizers, Main course - Assorted sushi, Dessert

\$ 85.00

天麩羅会席 *TEMPURA KAISEKI (Maximum 8 orders)*

先付、お造り、焼物、天麩羅盛り合わせ、御食事、水菓子

Three appetizers, Main course - Assorted Tempura, Dessert

\$ 85.00

黒毛和牛すき焼き会席 *SUKIYAKI KAISEKI (WAGYU BEEF)*

先付、お造り、焼き物、すき焼き、御食事、水菓子

Three appetizers, Main course - Sukiyaki, Dessert

\$ 128.00

黒毛和牛しゃぶしゃぶ会席 *SHABU SHABU KAISEKI (WAGYU BEEF)*

先付、お造り、焼き物、しゃぶしゃぶ、御食事、水菓子

Three appetizers, Main course - Shabu Shabu, Dessert

\$ 128.00

*すき焼き、しゃぶしゃぶは2名様から20名様まで承ります。

*Sukiyaki / Shabu Shabu is available for 2~20 orders.

牛ステーキ会席 *BEEF STEAK KAISEKI (Maximum 8 orders)*

先付、お造り、焼物、牛ステーキ、御食事、水菓子

Three appetizers, Main course - Sirloin steak served with tangy ponzu sauce, dessert

\$ 85.00

事前のご予約をお願いいたします。

Please be advised to make a reservation in advance.

個室アラカルトメニュー

<アペタイザー>

ほうれん草お浸し	6	茹でたて特選枝豆	7
鶏もも塩麴からあげ	10	彩りグリーンサラダ	12
銀だら塩麴焼	14	カキフライ 和風タルタルソース	9
天婦良(海老2、野菜2)	14	海老しんじょう春巻き	3P 8 4P 9 5P 10
まぐろ山かけ	10	旬のお刺身盛り合わせ	40

<麺類>

稲庭うどん(温)	15
稲庭うどん(冷)	13
冷やしそば	12

< 御食事 >

特選黒毛和牛すきやき (ご予約のみ)	98
特選黒毛和牛しゃぶしゃぶ (ご予約のみ)	98
旬のお寿司盛り合わせ (ご予約のみ) 7貫 巻物1本	35
10貫 巻物1本	50
天婦羅盛り合わせ	39
表富士ポークヒレカツ(サラダ付き)	32
北海ちらし寿司	39
うなぎ	30
ビーフステーキ 大根おろしポン酢	40
かつ重	25

~ October to November 2018. ~

BUFFET MENU

For parties of 15 and up

\$100

握り寿司 7種類

とろ、赤身、イクラ、平目、カンパチ、サーモン、黒鯛

巻寿司 3種類

和風スパイシーツナ、穴きゅう、お新香青しそ

天ぷら盛り合わせ
海老、イカ、旬の野菜 2種

鱈昆布じめ

平目カルパッチョ アンチョビしそソース
スモークサーモン スイートオニオンスライス

ビーフィレストーキ
ホワイトトリュフの香り

牛肉&黒豚合挽き
ブルーチーズ入りハンバーグ

白身魚紅梅煮

大根、里芋、紅葉人参、きのこ菊花あんかけ

ブロンジーニ香草焼き
広島産かきバター醤油焼き

野菜スティック

ロブスター&アサリの
トマトソースショートパスタ

本日のデザート

フルーツ盛り合わせ

*マイク、ステージ、ピアノなどパーティ必須アイテムを無料でレンタル!
*ご予算が組みやすい、飲み放題プラン(20名様から)もございます。
併せてご利用下さい。

\$75

握り寿司 5種類

まぐろ、平目、カンパチ、サーモン、黒鯛

巻寿司 3種類

和風スパイシーツナ、穴きゅう、カリフォルニア

揚げ物バスケット

カキ、海老、イカ、サツマイモ

牛肉スノーピー人參巻き照り焼き

鶏ももソテー ごま醤油タレ

平目カルパッチョ アンチョビしそソース
スモークサーモン スイートオニオンスライス

白身魚南蛮漬け

スモークベーコンアスパラ巻き
スモークベーコンえのき巻き

野菜スティック

海老&アサリの
トマトソースショートパスタ

フルーツ盛り合わせ

\$50

握り寿司 3種

まぐろ、サーモン、黒鯛

巻寿司 3種

和風スパイシーツナ、カリフォルニア、鰻胡瓜

揚げ物バスケット
海老、カキ、鳥唐揚げ

鶏ももてり焼きオープン焼き

平日和風カルパッチョ

牛肉ネギ人參巻き

豆富ステーキ 黒豚麻婆ソース

鯖と彩り野菜甘酢あんかけ

野菜スティック

ナポリタンスパゲティ

フルーツ盛り合わせ

※上記メニューは材料の都合により内容を変更する場合がございます。
※ご予算に合わせたメニューもお作りしております。
※上記のご案内価格は税金・サービス料を含みます。
※個室のみでのオーダーとなります。(別途個室のお部屋代がかかります)



大皿コースメニュー

カジュアルな宴会にお勧めのプランです。
8名様以上、20名様まで



共通メニュー

彩りグリーンサラダ

枝豆

スモークサーモン オニオンライス

青海苔風味 フレンチフライ

お一人様\$45

+

お一人様\$60

平目和風カルパッチョ

海老入り豆富がんもあんかけ

大根柔らか煮 海老あられ揚げ添え

蛸胡瓜 生姜酢にて

スモークベーコンオイスター焼き

鶏もも照り焼き

ナポリタンスパゲティ

巻き寿司 三種

OR

刺身三種盛

京風煮物盛り合わせ

カキフライ タルタルソース

鴨照り焼き 貝割れ葱を添えて

エビチリソース炒め

昔なつかしのちくわ磯辺揚げ

きのこたっぷり和風スパゲティ

握り寿司(三貫)

本日のデザート

バー&グリル、個室(イーグル、ブルーバード、サクラ)にてお召し上がりいただけます。

*15名様まではバー&グリルのテーブル予約でも承ります。

*個室ご利用の場合には、別途お部屋代がかかります。

*ご案内価格には、サービスチャージ、タックスは含まれておりません。

ご予約、お問い合わせは日本クラブ(担当:三田 212-871-7167/ mmita@nipponclub.org)まで。



The Nippon Club 145 W.57th St. New York, NY 10019 TEL:212-581-2223 FAX:212-581-3332