

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
うな重	30
ビーフステーキ 大根おろしポン酢	40
かつ重	25

The Nippon Club

Holiday Season BUFFET MENU

お寿司増量、スパークリングワイン、ミニケーキのオプションも！

★下記メニューは地域の部会により内容を異なる場合がございます。
★上記メニューは税別料金でサービス料を含みます。
★個室のみ予約となります。(別途お部屋代がかかります。)

\$110

握り寿司 6種類

トロ、赤身、平目、カンパチ、サーモン、黒鯛

いくら飯 小鉢に添えて

巻寿司 3種類

和風スパイスツナ、葱ハマチ、うなぎアボカド

揚げ物バスケット(タルタルソース付き)

エビオリーブ串、イカ、鳥唐揚げ、春巻き、サツマイモ

真鯛和風カルパッチョ

ヒラメ昆布じめ 青しそ&塩昆布まぶし

スモークサーモン

スイートオニオンスライス添え

ロススターテールチリソース炒め

アンガスビーフサーロインステーキ

ロースト仕立て ホワイトトリュフの香り

ビーフ&黒豚合挽きハンバーグ

トマトベジタブル濃厚ソース仕立て

広島産大粒牡蠣

スモークベーコン葱巻き レモン添え

たら唐揚げ彩り野菜甘酢あんかけ

アサリ葱えのき和風スパゲッティー

フジッリパスタマヨサラダ仕立て

本日のデザート

フルーツ盛り合わせ

\$90

握り寿司 6種類

マグロ、平目、カンパチ、サーモン、黒鯛、うなぎ

巻寿司 3種類

和風スパイスツナ、葱ハマチ、サーモンアボカド

揚げ物バスケット(タルタルソース付き)

ポークヒレ串、カキ、蟹しゅうまい、春巻き、サツマイモ

薬味たっぷりかつおたたきサラダ

ヒラメ和風カルパッチョ

スモークサーモン

スイートオニオンスライス添え

ジャンボシュリンプカクテル

アンガスビーフサーロインステーキ

和風てり焼きソースにて

ビーフ&黒豚合挽きハンバーグ

トマトベジタブル濃厚ソース仕立て

鶏唐揚げ彩り野菜甘酢あんかけ

アトランティックサーモン葱えのき巻き

照り焼き仕立て

アサリ葱えのき和風スパゲッティー

フジッリパスタマヨサラダ仕立て

フルーツ盛り合わせ

\$70

握り寿司 4種類

マグロ、ハマチ、サーモン、黒鯛

巻寿司 3種類

和風スパイスツナ、カリフォルニア、サーモンアボカド

揚げ物バスケット(タルタルソース付き)

エビ、蟹しゅうまい、イカ、春巻き、サツマイモ

ヒラメ和風カルパッチョ

薬味たっぷりかつおたたきサラダ

牛肉ネギえのき人参巻き

スモークベーコン巻き

ホタテ葱&さや人參

豆腐ステーキ 麻婆あんかけ

鶏唐揚げ彩り野菜甘酢あんかけ

サーモンアスパラ利久焼き

中華風焼きそば

フルーツ盛り合わせ

◎12月はツリーやリース等のデコレーションを無料サービス！

◎お得な飲み放題プランもございます！（20名様以上2時間半まで）

◎エキップメントレンタル無料サービス！

(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)



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 オニオンスライス

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/mmита@nipponclub.org)まで。



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