

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
鶏もも塩麩からあげ	11	彩りグリーンサラダ	12
銀だら塩麩焼	14	カキフライ タルタルソース 3ヶ	12
天婦良(海老2、野菜3)	15	海老しんじょう春巻き 3本	9
旬のお刺身盛り合わせ	42		

<麺類>

稲庭うどん(温)	16
稲庭うどん(冷)	13
冷やしそば	13

< 御食事 >

特選黒毛和牛すき焼き (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	36
10貫 巻物1本	50
天婦羅盛り合わせ	39
ポークヒレカツ(サラダ付き)	32
北海道ちらし寿司	39
日本産うなぎ(鹿児島)	68
ビーフステーキ おろしポン酢 (サラダ付き)	42
かつ重 (サラダ付き)	27

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

海老入り豆富がんとあんかけ

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

~February to April, 2019~

BUFFET MENU

For parties of 15 and up

※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名様より）もございます！
併せてご利用下さい。

\$110

上握り寿司盛り合わせ 7種

いくら飯 小鉢にて

巻寿司盛り合わせ 3種

天婦羅 宇治抹茶塩にて
海老、イカ、ナス

鶏ももローズマリー風味焼き

アンガスビーフサーロインステーキ
大根おろしポン酢添え

ビーフシチュー ベジタブルソテー添え

黒豚バラ肉と大粒牡蠣の照り焼き

鶏塩麹唐揚げと彩り野菜の
日本産黒酢あんかけ

エビチリソース炒め

おでん盛り合わせ 6種

サーモンネギえのき巻き
もろみそマヨ焼き

シーフードカルパッチョ

香味野菜入りゴマだれ梔子そば

本日のデザート

フルーツ盛り合わせ

\$90

握り寿司盛り合わせ 7種

巻寿司盛り合わせ 3種

天婦羅 宇治抹茶塩にて
海老、白身魚、ナス

カキフライ&ミニ春巻き
いぶりがっご入りタルタルソース

鶏ももローズマリー風味焼き

アンガスビーフサーロインステーキ
ごま醤油タレ

牛肉角煮と根菜野菜煮いろいろ

鶏海老つくね煮と厚揚げの蟹あんかけ

スモークベーコンホタテ焼き
&スルメイカバター醤油焼き

サーモンネギえのき巻き
もろみそマヨ焼き

シーフードカルパッチョ

和風シーフードスパゲッティー

フルーツ盛り合わせ

\$70

握り寿司盛り合わせ 5種

巻寿司盛り合わせ 3種

揚げ物盛り合わせ
(いぶりがっご入りタルタルソース)
海老オリーブとポークヒレの串揚げ
鶏唐揚げ、ミニ春巻き

アンガスビーフサーロインステーキ
ごま醤油タレにて

黒豚角煮と根菜野菜煮いろいろ

スモークベーコン大粒牡蠣黒胡椒焼き

鶏海老つくね煮と厚揚げのあんかけ

スズキ塩麹レモン焼き

黒鯛薄造り アンチョビソース

スモークサーモンスイートオニオンライス

ナポリタンスパゲッティー

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せん。
☆個室のみでのオーダーになります。(別途お部屋代がかかります)

