

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

\$ 120.00

*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

\$ 95.00

*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

\$ 75.00

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

\$ 135.00

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

\$ 135.00

*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	\$7	茹でたて枝豆	\$7
鶏もも塩麴からあげ	\$11	彩りグリーンサラダ	\$12
銀だら塩麴焼	\$16	カキフライタルタルソース3ヶ	\$12
天ぷら(海老2、野菜3)	\$15	海老しんじょ春巻き3本	\$9
旬の刺身盛り合わせ	\$48		

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

特撰黒毛和牛すきやき(ご予約のみ)	\$103
特撰黒毛和牛しゃぶしゃぶ(ご予約のみ)	\$103
旬のお寿司盛り合せ 7貫、巻物1本	\$36
10貫、巻物1本	\$50
天婦羅盛り合せ	\$39
ポークヒレカツ(サラダ付き)	\$32
北海ちらし寿司	\$39
日本産うな重(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

平日和風カルパッチョ

海老入り豆腐がんもあんかけ

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

~May to July, 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
トロ、かんぱち、平目、サーモン、黒鯛、帆立

いくら飯

巻寿司盛り合わせ 3種

天婦羅盛り合せ
海老、イカ、アスパラ

串揚げ 3種

スモークサーモンオニオン巻き
スモークオイスター添え

黒鯛昆布 〆 キャビア添え

銀鱈塩麹焼き

ロススターチリソース炒め

ビーフリスアイすき焼き

日本産うなぎ 胡瓜酢の物

黒毛和牛霜降り仕立て 彩り野菜巻き

和風あさりきのこトリュフスパゲティ

季節のフルーツゼリー

小豆入り水ようかん

\$90

握り寿司盛り合わせ
鮭、かんぱち、平目、サーモン、黒鯛、帆立

巻寿司盛り合わせ 3種

天婦羅盛り合せ
海老、イカ、アスパラ

揚げ物盛り合せ
鶏塩麴から揚げ、カキフライ、ミニ春巻き

シーフードカルパッチョ

黒鯛薄造り おろしポン酢にて

ビーフステーキ 和風からし醤油

黒豚シュリンプ巻き&ポーク塩麹焼き

シュリンプチリソース炒め

和風あさりきのこスパゲティ

アトランティックサーモン
アスパラエのき椎茸巻きトマトベジソース

冷製 白身魚南蛮漬け

フルーツ盛り合わせ

\$70

握り寿司盛り合わせ
鮭、かんぱち、平目、サーモン、黒鯛

巻寿司盛り合わせ 3種

揚げ物盛り合せ
鶏塩麴から揚げ、カキフライ、ミニ春巻き
蟹しゅうまい

海老塩麹焼き

ビーフステーキ おろしポン酢

ベーコン帆立レモン焼き
ベーコンアスパラキャロット焼き

シーフードカルパッチョ

和風酢豚

牛豚合挽きハンバーグトマトデミグラスソース

アトランティックサーモンアスパラ焼き
特製ごまだれ

和風きのこスパゲティ

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)

