

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、お食事、水菓子

MATSU Nine Course Menu with Desert

\$120

* 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、揚物、*中皿、お食事、水菓子

TAKE Eight Course Menu with Desert

\$95

* 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、お食事、水菓子

UME Eight Course Menu with Desert

\$75

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, Desert

\$85

黒毛和牛すき焼き会席 SUKIYAKI KAISEKI (Wagyu Beef)

先付、お造り、焼物、すき焼き、お食事、水菓子

Three appetizers, Main course-Sukiyaki, Desert

\$135

黒毛和牛しゃぶしゃぶ会席 SHABU SHABU KAISEKI (Wagyu Beef)

先付、お造り、焼物、しゃぶしゃぶ、お食事、水菓子

Three appetizers, Main course-Shabu Shabu, Desert

\$135

* 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、お食事、水菓子

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

\$85

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.

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	\$12	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)	\$17	海老しんじょ春巻き3本	\$9
旬の刺身盛り合わせ	\$50		

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
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すすめのプランです。
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
フレンチフライ 青海苔風味



お1人様 \$45

ヒラメ和風カルパッチョ
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
たこキュウリ 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

お1人様 \$60

刺身三種盛り
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)にてお召し上がり頂けます。
* 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。

* 上記価格には、税金・サービスチャージ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



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。
併せてご利用ください。

\$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

巻き寿司盛り合わせ 三種

天婦羅盛り合わせ
海老、イカ、アスパラ

串揚げ 三種

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

黒鯛昆布メ キャビア添え

銀鱈塩麹焼き

ロブスターチリソース炒め

ビーフリブアイすき焼き

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

上握り寿司盛り合わせ
鮪、かんぱち、平目、サーモン、
黒鯛、帆立

巻き寿司盛り合わせ 三種

天婦羅盛り合わせ
海老、イカ、アスパラ

揚げ物盛り合わせ
鶏塩麹から揚げ、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

和風あさりきのコスパゲティ

アトランティックサーモン
アスパラえのき椎茸巻きトマトソース

冷製 白身魚南蛮漬け

フルーツ盛り合わせ

\$70

上握り寿司盛り合わせ
鮪、かんぱち、平目、サーモン、黒鯛

巻き寿司盛り合わせ 三種

揚げ物盛り合わせ
鶏塩麹から揚げ、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巻き

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巻き
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。

* 上記価格には、税金・サービスチャージは含まれておりません。

* 個室ご利用のみのオーダーになります(別途お部屋代がかかります)。

* 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

