

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。



お1人様 \$50

グリーンサラダ 和風ドレッシングにて
枝豆
青のり風味フレンチフライ
スモークサーモン オニオンスライス
黒鯛うす造り
帆立貝とタコのリンゴ酢カルパッチョ仕立て

揚げ出し豆腐 海老天ぶらを添えて
スモークベーコンスノーピーエのき巻き
サーモン塩麹焼き
和風酢豚
鳥塩麹唐揚げ+カキフライ
巻寿司(3種)

冷やしそば

お1人様 \$70

お刺身5種盛り
グリーンサラダ 和風ドレッシングにて
枝豆
帆立貝とズワイガニとタコのリンゴ酢カルパッチョ仕立て
煮物盛り合わせ

ビーフステーキ おろしポン酢を添えて
鳥塩麹唐揚げ、カキフライ、牛肉さや人参巻きフライ
エビチリソース炒め
すずき塩麹焼き
和風酢豚

握り寿司3ヶ

冷やしそば

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



The Nippon Club 145 W. 57th St. New York, NY 10019 TEL 212-581-2223 www.nipponclub.org



JANUARY TO MARCH BUFFET MENU 2020

\$70 PER PERSON

握り寿司 5種類

巻き寿司盛り合わせ

旬の白身魚薄造り おろし柚子ポン酢にて

スモークサーモンサラダ

筑前煮

鳥塩麴唐揚げ

ミニ春巻き

カキフライ 和風タルタルソースを添えて

蒸し海老焼売

ビーフアスパラ人参ロール焼き

スモークベーコンホタテ焼き

サーモンネギ巻き利久焼き

鰯柚子塩麴焼き

ベジタブルスティック

和風きのこスパゲティー

フルーツゼリー

☆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)





JANUARY TO MARCH BUFFET MENU 2020

\$90 PER PERSON

握り寿司 5種類

いくら飯 小鉢にて

巻き寿司盛り合わせ

マグロたたき

旬の白身魚薄造り おろし柚子ポン酢にて

スモークサーモンオニオン巻き

おでん盛り合わせ 5種類

レンコンはさみ揚げ

黒豚ロースアスパラロールフライ

カキフライ 和風タルタルソースを添えて

エビチリソース

ビーフサーロインステーキ ベジタブルソテー

サーモンネギ巻き利久焼き

鯖柚子塩麴焼き

ベジタブルスティック

和風かに入りきのこスパゲティー

フルーツゼリー

メロン、いちご、ブドウの盛り合わせ





JANUARY TO MARCH BUFFET MENU 2020

\$120 PER PERSON

握り寿司 6種類(まぐろトロ入り)

いくら飯 小鉢にて

穴子押し寿司

お刺身盛り合わせ

冷製アワビ酒蒸し煮 利尻昆布の香り

おでん盛り合わせ 6種類

レンコンはさみ揚げ

黒豚ロースアスパラロールフライ

カキフライ 和風タルタルソースを添えて

エビチリソース

和州牛しゃぶしゃぶ野菜巻き ごまだれポン酢にて

和州牛サーロインステーキ ベジタブルソテー

銀鱈塩麴焼き

鰯柚子塩麴焼き

ベジタブルスティック

海老天入り冷やし蕎麦

桑茶入り水ようかん

フルーツ盛り合わせ

