

Dinner Menu

NIIGATA FAIR

Chefs' Selection 「NIIGATA COURSE」

シェフズセクション「新潟コース」

新潟県特産の豊かな食材をふんだんに使用したシェフオリジナルコースをご堪能ください

Jellied Ray fin Bouillabaisse with Nanban Shrimp

佐渡島産カスベのブイヤベース煮凝り 南蛮エビを添えて



Grilled NIIGATA Chicken and Water eggplant Carpaccio with Fish Sauce

にいがた地鶏のグリルと水ナスのカルパッチョ 魚醤ソース



Mushroom Potage Japanese Style

新潟県産きのこの和風ポタージュ



Willowy Flounder and Yairo Shitake Bonne Femme

佐渡島産ヤナギカレイと八色しいたけのボンファン



Grilled NIIGATA Wagyu Beef Lamp and Aitchbone with Uonuma Wasabi Sauce

雪温貯蔵にいがた和牛ランイチグリルの食べ比べ 魚沼山葵ソース

Japanese Pear Mousse and Sake Flover Sherbet

新潟県産和梨のムースと白瀧酒造の日本酒香るシャーベット



Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥20,000

“NIIGATA” Meat Platter

※ for Two / 2名様より

新潟ミートプラッター

Caesar Salad with Smoked Chicken and Parmigiano

シーザーサラダ スモークチキン パルミジャーノ



Meat Lineup

NIIGATA Wagyu Beef Thigh Meat

にいがた和牛もも肉 雪温貯蔵

Uonuma Yukihihikari Pork

魚沼そだち雪ひかりポーク 雪温貯蔵

Koshi no Chicken Thigh Meat

新潟県産 越の鶏もも肉

Coarse-grained sausages

粗挽きソーセージ

Chicken herbs sausages

鶏ハーブソーセージ

French fries and Garlic Fritters

フライドポテト & ひげにんにくフリット

Dessert ★ デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥13,000

Please enjoy meat dishes with 2 kinds of sauces and 3 condiments
肉料理は2種類のソースと3種類のコンディメントでお楽しみ下さい。
(Sauce Chimichuri, Sauce Red Wine, Salt, Mustard, Nanban Miso)
(チミチュリソース、赤ワインソース、白いダイヤ(塩)
和辛子マスタード、神楽南蛮味噌)



★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください

Please ask the staff details about allergy.



卵
Eggs



乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
Peanut



えび
Shrimp



かに
Crab



くるみ
Walnut

※入荷状況により食材の変更があります。
表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.