

しゃぶしゃぶ懐石



一、小鉢

- ・桜嶺岡豆腐
- 海老 筍 木の芽味噌
- 菜種 くこの実 山葵
- 美味出汁ゼリー

一、造り

- ・銀鮭黒酢南蛮漬け
- 乙女の涙 敷レモン
- 針野菜 チャービル

旬の鮮魚 四種盛り
あしらい一式

一、鍋

にいがた和牛(一五〇g)
鍋野菜一式

一、食事

- 新潟米 新之助
- 香の物
- 赤出し汁
- 又は
- 細打ちうどん

一、水菓子

- 越後姫 デコポン
- 柚子わらび餅
- 抹茶アイスクリーム ミント

追加 お肉

一人前 五二八〇円
(一二〇g)

追加 お野菜

一人前 一六五〇円

追加 玉子

一人前 一二一円

追加 うどん

一人前 四六二円

追加 ご飯

一人前 七七〇円
(ご飯 留椀 香の物)

表示金額は消費税込の金額です。

旬菜ダイニング 白樺

料理長 牧野 淳一



2025年3月～

右記はご夕食メニューの一例です。
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。

牛すき鍋懷石



一、小鉢

- ・桜嶺岡豆腐
- 海老 筍 木の芽味噌
- 菜種 くこの実 山葵
- 美味出汁ゼリー

- ・銀鮭黒酢南蛮漬け
- 乙女の涙 敷レモン
- 針野菜 チャービル

一、造里

- 旬の鮮魚 四種盛り
- あしらい一式

一、鍋

- にいがた和牛(一五〇g)
- 鍋野菜一式

一、食事

- 新潟米 新之助
- 香の物
- 赤出し汁
- 又は
- 細打ちうどん

一、水菓子

- 越後姫 デコポン
- 柚子わらび餅
- 抹茶アイスクリーム ミント

追加 お肉

一人前 五二八〇円
(一二〇g)

追加 お野菜

一人前 一六五〇円

追加 玉子

一人前 一二一円

追加 うどん

一人前 四六二円

追加 ご飯

一人前 七七〇円
(ご飯 留椀 香の物)

表示金額は消費税込の金額です。

旬菜ダイニング 白樺

料理長 牧野 淳一



2025年3月～

右記はご夕食メニューの一例です。
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。