

夜の御献立 - Dinner Course

にいがた和牛と 二五〇〇〇円
のど黒会席 (税込サ別)

松の葉～前菜 お造り
のど黒一夜干し 強肴
厳選和牛フィレステーキ
土鍋ご飯 味噌汁 香の物
デザート

にいがた和牛と 三二一〇〇〇円
河豚会席 (税込サ別)

松の葉～前菜
鉄刺 河豚唐揚げ
河豚のお椀鍋仕立て
厳選和牛サーロインステーキ
土鍋ご飯 味噌汁 香の物
デザート

にいがた和牛のすきやき会席

二三一〇〇〇円 (税込サ別)

松の葉～前菜 お造り

雪室熟成にいがた和牛

サーロインすき焼き

※「しゃぶしゃぶ」に変更可能です

季節の野菜

うどん デザート

一単品料理のご用意もございます

Snow Room NIIGATA BEEF Shabu-Shabu Course

Japanese steamed egg pudding
with zuwai-crab
Appetizer, Today's Dish, Sashimi
Snow Room Niigata beef Sukiyaki
Udon noodle
Dessert
22,000yen per person

Fugu-KAISEKI

Japanese steamed egg pudding
with zuwai-crab
Appetizer, Soup, Fugu Sashimi
Fried Fugu, Hot pot of Fugu
Grilled Niigata beef sirloin steak
Premium Niigata-rice
Miso-soup, Pickles
Dessert
32,000yen per person

Nodoguro-KAISEKI

Japanese steamed egg pudding
with zuwai-crab
Appetizer, Sashimi
Grilled nodoguro
dried overnight
Cooked food
Grilled Niigata beef filet mignon
Premium Niigata-rice
Miso-soup, Pickles
Dessert

25,000yen per person

表示の価格には消費税が含まれております 10%のサービス料を別途頂戴いたします
*Minimum two-person order, *A 10 percent service charge will be included in your bill



