

3 コース ファミリースタイルメニュー/ お一人様 \$45

1コース目 ~3品選んでください~

- 仙台味噌汁 ~仙台味噌の温かいお味噌汁です。
- 枝豆 ~にんにくと、お醤油でソテーされています。
- 西京味噌シーザー風サラダ ~ほんのり味噌味のシーザー風サラダ。
- 銀ダラの天ぷら ~天つゆでお召し上がり頂きます。
- バンザイ巻き ~うなぎ、きゅうり、はまち、アボガドに、わさマヨが乗った、人気の巻物
- カリフォルニア巻き ~タラバガニとアボガドのカリフォルニア名物。
- 季節の野菜天ぷら ~さくさくの季節の野菜を、天つゆでお召し上がり頂きます。
- カニ巻き ~サンフランシスコのダンジネスガニがたっぷりの春巻きに、ワサビアイオリソースで
- 魚のつくね ~エビと銀ダラ、ホタテ、イカが、カリット揚がってスパイシーねぎソースでお召し上がり。
- わかめサラダ ~たっぷりワカメと海藻にふじリンゴとなしが加わってさっぱり三杯酢ドレッシングで。

2コース目 ~2品選んでください~

- 銀ダラ ~西京味噌にマリネされた、銀ダラを、菜っ葉とあんかけでお召し上がりいただきます。
- デーボートダイバースキャロップ ~見事に大きなホタテ貝を、たっぷりのマイヤーレモンソースで。
- 無農薬地鶏の自家製辛みそ焼き ~自家製照り焼きソースと、レモンケーパー、ローズマリーオイルで
- 厚切り黒豚ロインのグリル ~仙台味噌と、しょうがで二昼夜マリネされています。
- ニュー新肉じゃが ~ブラックアングスリブ、フィンガーポテトと、甘いにんじんが、ダシとお醤油で芯まで煮てあるなつかしい味。
*こちらは、お一人様\$3の追加料がかかります。
- コロラドフリーレンジラムチョップ ~新鮮で柔らかなコロラドの羊肉を、溜まり醤油、りんごと、しょうがのソースで。
*こちらは、お一人様\$4の追加料がかかります。

~ご希望によって、三品目のアントレーを、お一人様\$5の追加料金でお召し上がりいただくこともできます~

新潟タマニシキ米を、お一人様\$2、そして季節のオーガニック野菜を、お一人様\$4で、お食事と一緒に楽しみ頂けます。

デザート ~4品全て~

- チョコレートデ IPP profiterole
- シナモンとお砂糖のあったか沖縄ドーナツ
- チョコレートボンボン
- ココナッツマカロン

SAN FRANCISCO

4コース ファミリースタイルメニュー/ お一人様 \$55

1コース目 ~3品全て~

- 仙台味噌汁 ~仙台味噌を使った温かいお味噌汁。
- 枝豆 ~にんにくとお醤油でソテーしてあります。
- かきあげ ~エビとホタテのかきあげ

又は

- 西京味噌シーザー風サラダ ~ほんのり味噌味のシーザー風サラダ。

2コース目 ~3品選んでください~

- スパイシー芸者巻き -スパイシーなエビのてんぷら、ずわいがにと、マグロのホットな組み合わせ
- ばんざい巻き -うなぎときゅうりの巻物に、はまちとアヴォカドが乗った人気のまき寿司
- 焼き野菜巻き -かぼちゃ、ピーマン、しいたけとアスパラのフレッシュなロール
- カリフォルニア巻き -カリフォルニアならでわのかにと、アボガドのまき寿司
- スパイダー巻き -ソフトシェルクラブの天ぷらに、きゅうり、とび子、かいわれが入った人気者
- ハポネス(JAPONES)ロール -スペイン'風の香りたっぷりのスパイシーなマグロとはまちに、シラントロ、ハラペニョ、アボカド、チリオイルと、とび子ライム
- サルサロール -エビ、アボガドレモンと、白身魚、ダンジネスクラブサルサソースのメキシカン風ロール
*こちらは、お一人様\$2の追加料金がかかります。

3コース目 ~2品選んでください~

- 銀ダラ ~西京味噌にマリネされた、銀ダラを、菜っ葉とあんかけでお召上がりいただきます。
- デーボートダイバースキャロップ ~見事に大きなホタテ貝を、たっぷりのマイヤーレモンソースで。
- 無農薬地鶏の自家製辛みそ焼き ~自家製照り焼きソースと、レモンケーパー、ローズマリーオイルで。
- 厚切り黒豚ロインのグリル ~仙台味噌と、しょうがで二昼夜マリネされています。
- ニュー新肉じゃが ~ブラックアングスリブ、フィンガーポテトと、甘いにんじんが、ダシとお醤油で芯まで煮てあるなつかしい味。
*こちらは、お一人様\$3の追加料金がかかります。
- コロラドフリーレンジラムチョップ ~新鮮で柔らかなコロラドの羊肉を、溜まり醤油、りんごと、しょうがのソースで。
*こちらは、お一人様\$4の追加料金がかかります。

~ご希望によって、三品目のアントレーを、お一人様\$5の追加料金でお召上がりいただくこともできます~

新潟タマニシキ米を、お一人様\$2、そして季節のオーガニック野菜を、お一人様\$4で、お食事と御一緒に、お楽しみ頂く事もできます。

デザート ~4品全て~

- チョコレートデ IPP profiterole
- シナモンとお砂糖のあったか沖縄ドーナツ
- チョコレートボンボン
- ココナッツマカルーン

4コース ファミリースタイルメニュー/ お一人様 \$55

1コース目 ~3品全て~

- 仙台味噌汁 ~仙台味噌を使った温かいお味噌汁。
- 枝豆 ~にんにくとお醤油でソテーしてあります。
- かきあげ ~エビとホタテのかきあげ

2コース目 ~2品選んでください~

- 西京味噌シーザー風サラダ ~ほんのり味噌味のシーザー風サラダ。
- ギンダラの天ぷら ~軽く揚げたギンダラを、天つゆで。
- かに巻き ~ダンジネスガニの春巻きをわさびアイオリソースで。
- フィッシュマンズカルパッチョ ~シェフが撰んだ新鮮なお刺身をからし醤油でマリネしてじゅわつとごま油でしめてあります。

3コース目 ~3品選んでください~

- スパイシー芸者巻き ~スパイシーなエビのてんぷら、ずわいがにと、マグロのホットな組み合わせ
- ばんざい巻き ~うなぎときゅうりの巻物に、はまちとアヴォカドに乗った人気のまき寿司
- 焼き野菜巻き ~かぼちゃ、ピーマン、しいたけとアスパラのフレッシュなロール
- カリフォルニア巻き ~カリフォルニアならでわのかにとアボガドのまき寿司
- スパイダー巻き ~ソフトシェルクラブの天ぷらに、きゅうり、とび子、かいわれが入った人気者
- ハポネス(JAPONES)ロール ~スペイン風の香りたっぷりのスパイシーなマグロとはまちに、シラントロ、ハラペニョ、アボガド、チリオイルと、とび子ライム
- サルサロール ~エビ、アヴォカドレモンと、白身魚、ダンジネスクラブサルサソースのメキシカン風ロール
*こちらは、お一人様\$2の追加料金がかかります。

4コース目 ~2品選んでください~

- 銀ダラ ~西京味噌にマリネされた、銀ダラを、菜っ葉とあんかけでお召し上がりいただきます。
- デーボートダイバースキャロップ ~見事に大きなホタテ貝を、たっぷりのマイヤーレモンソースで。
- 無農薬地鶏の自家製辛みそ焼き ~自家製照り焼きソースと、レモンケーパー、ローズマリーオイルで。
- 厚切り黒豚ロインのグリル ~仙台味噌と、しょうがで二昼夜マリネされています。
- ニュー新肉じゃが ~ブラックアングスリブ、フィンガーポテトと、甘いにんじんが、ダシとお醤油で芯まで煮てあるなつかしい味。
*こちらは、お一人様\$3の追加料金がかかります。
- コロラドフリーレンジラムチョップ ~新鮮で柔らかなコロラドの羊肉を、溜まり醤油、りんごと、しょうがのソースで。
*こちらは、お一人様\$4の追加料金がかかります。

~ご希望によって、三品目のアントレーを、お一人様\$5の追加料金でお召し上がりいただくこともできます~

新潟タマニシキ米を、お一人様\$2、そして季節のオーガニック野菜を、お一人様\$4で、お食事と御一緒に、お楽しみ頂く事もできます。

デザート ~4品全て~

- チョコレートデイツprofiterole
- シナモンとお砂糖のあったか沖縄ドーナッツ
- チョコレートボンボン
- ココナッツマカロン

Yoshi's Private Dining Sake List

SAKE FLIGHT

Daiginjo	Ginjo	Junmai	
Hoyo "Kura No Hana"	Dewazakura "Oka"	"Yoshi's" Nanbu Bijin	175ml \$18

DAIGINJO

Akitabare "Suirakten" aged, multi hued, muscat Akita Pref.	720ml bottle	\$95
--	--------------	------

Hoyo delicate, anise, melon Miyagi Pref.	500ml bottle	\$65
--	--------------	------

Masumi "Yumedono" aromatic, complex, silky Nagano Pref.	720ml bottle	\$140
---	--------------	-------

GINJO

"Oka" cherry, floral, pear Yamagata Pref.	720ml bottle	\$67
---	--------------	------

Yuki No Bosha peach, strawberry, white pepper Okayama-ken Pref.	1.8L bottle	\$180
---	-------------	-------

Kasumi Tsuru "Yamahai" smoke, layered, gamey Hyogo Pref.	720ml bottle	\$75
--	--------------	------

JUNMAI

Chikurin soft, strawberry, open Okayama-ken Pref.	1.8L bottle	\$160
---	-------------	-------

Taihekai nutty, earthy, soft Ibaraki Pref.	720ml bottle	\$62
--	--------------	------

Yoshi's Draft Beer

SAPPORO, Hokkaido, Japan	\$6
KIRIN, Amagasaki, Japan	
GUINNESS STOUT, Dublin, Ireland	\$8
HOEGAARDEN, Hoegaarden, Belgium	\$6
BOONT AMBER, Anderson Valley	
TRUMER PILSNER, Berkeley, CA	
LAGUNITAS IPA, Petaluma, CA	

Yoshi's Bottled Beer

ASAHI "Kuro Nama" Stout, Osaka, Japan	\$7
ASAHI Large, Osaka, Japan	\$8
YEBISU, Tokyo, Japan	\$6
AMSTEL LIGHT, Germany	\$5
HEINEKEN, Germany	\$5
BECK'S Non-Alcoholic	\$5

Yoshi's Private Dining Wine List

SPARKLING WINES

Prosecco, Caposaldo, Veneto, Italy, NV	\$36	
Sparkling Wine, Argyle Brut, Willamette Valley, Oregon, 2002		\$45
Cremant Rose, Allimant Laugner, Alsace, NV		\$56

CHAMPAGNE

Perrier Jouet Grand Brut, Epernay, NV	\$68	
Gosset Brut, France, NV		\$75

WHITE WINES

Albarino, Santiago Ruiz, Rias Biaxis, Spain 2007	\$36	
Chenin Blanc, Viognier, Pine Ridge, Napa Valley 2007		\$32
Gruner Veltliner, Manfred Felsner, Kremstal 2006		\$36
Sauvignon Blanc, Lambert Bridge Dry Creek Valley, Sonoma 2007		\$45
Sauvignon Blanc, Semillon, St. Supery "Virtu," Napa Valley 2006		\$56
Pinot Blanc, Eyrie Vineyards, Dundee, Oregon 2004		\$40
Viognier, Storybook, Seps Estate, Napa 2007		\$56
Chardonnay, Tanglely Oaks, Santa Rita Hills 2005		\$37
Chardonnay, Alma Rosa, Santa Barbara County 2007		\$45

RED WINES

Pinot Noir, William Knuttel, Sonoma Coast, 2006		\$45
Pinot Noir, Robert Stemmler Estate Grown, Carneros 2005		\$56
Pinot Noir, Emeritus, Russian River Valley 2006		\$70
Tempranillo, Red Guitar, Navarra 2006		\$36
Syrah, Terre Rouge "Cote L'Quest," Sierra Foothills, 2005		\$35
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Deerfield Cuvee, Sonoma 2004		\$48
Cabernet Sauvignon, Judd's Hill, Napa Valley 2003		\$48
Cabernet Sauvignon, ZD, Napa Valley 2003		\$50
Chateauneuf-Du-Pape, Chateau Beauchene, 2006		\$72