

Private Dinner

お客様へ

この度は、白梅レストランにご来店頂き、誠にありがとうございます。
日本料理の伝統の味をここニューヨークでお召し上がりいただける様、
常に新しい調理法を取り入れ、旬の素材をふんだんに使って、美味しさ、
憩いの空間をご用意しております。是非ご堪能下さい。

料理長

佐藤 幸弘

Dear Guest,

Thank you very much for dining with us.

We are proud to offer superb traditional Japanese cuisine with special seasonal ingredients. It is our desire to offer our guests not only a delicious meal but also a wonderful experience in our dining room at The Kitano New York.

Yours respectfully,

*Executive Chef
Yukihiro Sato*

白梅

Japanese Restaurant
HAKUBAI



懐石料理

“Kaiseki” is formal Japanese cuisine, a combination of finely crafted dishes utilizing the rarest variety of ingredients of that particular season. You can enjoy various kinds of the best and freshest foods from the mountains and the seas.

おまかせ懐石 **OMAKASE KAISEKI**

- * 前日までのご予約のみ承ります。お客様全員統一にてご注文下さい。
- * *Advance reservations required. This menu must be ordered for the entire group.*

その日の素材を贅沢に使ったお料理をご賞味下さい。

The literal translation of OMAKASE is “Put Your Trust in Me.” Our OMAKASE is a multi-course tasting dinner that allows the Chef to create a special customized menu based on the daily market availability of fresh ingredients. Each course is served on a unique plate imported from Japan. It is a meal you will never forget !!

先付 旬菜 温物 造り 煮物 焼八寸 食事 デザート
(季節、素材により構成が変わる場合もございます)

*Appetizers, Sashimi, a Simmered Dish,
A Dish of Various Delicacies, a Main Dish, and Dessert*

\$200

スペシャル懐石 **SPECIAL KAISEKI**

当日9:00PMまでのご注文にて承ります。
The order must be placed before 9:00PM.

揚げ物、焼き物、そして寿司もお楽しみいただける懐石をご用意致しました。
Enjoy Tempura, Grilled Beef, and Sushi in a Kaiseki Course Menu.

先付 旬菜 温物 造り 揚げ物 (天ぶらのアペタイザー)
焼八寸 (宮崎和牛 陶板焼き) 食事 (特選にぎり寿司) 赤だし デザート

*Appetizers, Sashimi, a Simmered Dish,
Tempura Appetizer, Miyazaki A5 Wagyu Beef Toban Yaki,
A Main Dish (Premium Assorted Sushi), and Dessert*

\$180

季節のお好み懐石

OKONOMI KAISEKI

当日9:00PMまでのご注文にて承ります。
The order must be placed before 9:00PM.

メインディッシュをお選びいただける替り懐石をご用意致しました。
Choose the Main Dish from Sushi, Beef Steak, Tempura, or Special Soba.

寿司懐石コース

Sushi Kaiseki Course Menu \$140

Main Dish: Assorted Sushi

牛フィレステーキ懐石コース

Steak Kaiseki Course Menu \$140

Main Dish: Angus Beef Filet Mignon Steak

天ぷら懐石コース

Tempura Kaiseki Course Menu \$120

Main Dish: Assorted Tempura

手打ちそば懐石コース

Teuchi-Soba Kaiseki Course Menu \$120

石臼引き手打ち二八そば *Main Dish: Special Handmade Cold Soba Noodles with Shrimp Tempura*
海老天ぷら付き

*上記のコースには先付、前菜、温物、造り、焼八寸、食事、本日のデザートがセットになっております。

*Above Course Menus Include Appetizers, Sashimi, a Dish of Various Delicacies, a Main Dish, Miso Soup, and Dessert.

しゃぶしゃぶコース
SHABU SHABU COURSE MENU

当日9:00PMまでのご注文にて承ります。
The order must be placed before 9:00PM.

Thinly Sliced Beef, Fresh Vegetables, and Clear Noodles Cooked at your Table in a Pot of Broth. The Freshly Cooked Ingredients can be Dipped into our Special Ponzu and Sesame Sauces.

特選 宮崎和牛 (日本黒毛和牛A5ランク)
Miyazaki A5 Wagyu Beef (A5 Grade)

\$170



特選 宮崎和牛しゃぶしゃぶ *Wagyu Beef Shabu Shabu*

前菜 (冷)

Cold Appetizers

酒菜四種盛り	4 KINDS OF APPETIZERS ON A PLATE <i>Chef's Selection of Appetizers of the Day</i>	\$32
刺身三種アペタイザー	3 KINDS OF SASHIMI APPETIZER <i>Chef's Selection of Sashimi of the Day</i>	\$35
青菜のお浸し	OHITASHI <i>Boiled Greens Chilled and Flavored with Dashi Broth</i>	\$12
もずく酢	MOZUKU SU <i>Mozuku Seaweed Marinated in Vinegar</i>	\$12
胡麻豆腐	GOMA TOFU <i>Our Special Sesame Curd</i>	\$12
和風サラダ	WAFU SALAD <i>Mixed Green Vegetables with House-made Dressing</i>	\$12
かにくらげ若布胡瓜酢	KANI KURAGE WAKAME KYURI SU <i>Crab Meat, Jellyfish, Seaweed, and Cucumber in Vinegar Sauce</i>	\$18
合鴨のロース煮	AIGAMO <i>Simmered Duck Breast</i>	\$20
子持ち昆布	KOMOCHI KOMBU <i>Herring Roe with Kelp</i>	\$22

前菜 (温)

Hot Appetizers

茶碗蒸し

CHAWAN MUSHI

\$14.25

Steamed Egg Custard with Seasonal Vegetables, Chicken, and Crab Meat

TABLE FOR TWO

テーブルフォーツーは世界の食の不均衡を解消する為に日本で設立された特定非営利活動法人です。この茶碗蒸しをお召し上がりいただきますと、開発途上国の給食1食分の金額である25セントが子ども達に寄付されます。

TABLE FOR TWO is a non profit organization founded in Japan. By ordering this CHAWAN MUSHI, 25 cents will be donated to provide a nutritional lunch for a child in a developing country.

枝豆

EDAMAME

\$10

Boiled Soybeans

特製だし巻き玉子

DASHIMAKI TAMAGO

\$12

Japanese Style Omelet

地鶏竜田揚げ

CHICKEN TATSUTA-AGE

\$12

Japanese Style Fried Chicken

いか一夜干し

IKA ICHIYA BOSHI

\$14

Grilled Lightly Dried Squid

紅鮭はらす焼き

HARASU YAKI

\$14

Salt-Grilled Salmon Belly

湯葉しゅうまい

YUBA SHUMAI

\$20

海老・帆立入り (3 pieces) *Steamed Shrimp & Scallop Dumpling Wrapped with Soy Milk Skin*

主菜

Entrées

銀鱈の煮付	SIMMERED BLACK COD <i>Soy Sauce and Sake-Simmered Black Cod</i>	\$38
銀鱈西京焼き	GRILLED BLACK COD <i>Grilled Black Cod with Miso Flavor</i>	\$38
天ぷら盛り合わせ	ASSORTED TEMPURA <i>Deep-Fried Seafood and Vegetables</i>	\$40
特選 宮崎和牛しゃぶしゃぶ 日本黒毛和牛A5ランク	MIYAZAKI A5 WAGYU BEEF SHABU SHABU (A5 Grade) <i>Thinly Sliced Beef, Fresh Vegetables, and Clear Noodles Cooked at Your Table in a Pot of Broth. The Freshly Cooked Ingredients can be Dipped into Our Special Ponzu and Sesame Sauces.</i>	\$120
特選 宮崎和牛 陶板焼き 日本黒毛和牛A5ランク	MIYAZAKI A5 WAGYU BEEF TOBAN YAKI (A5 Grade) <i>Miyazaki Wagyu Beef Grilled on a Hot Ceramic Plate at your Table, Served with Our Special Sauce</i>	\$100
アングスビーフステーキ 牛フィレミニョン	ANGUS BEEF STEAK <i>Prime Filet Mignon with Sautéed Vegetables, Served with Our Special Sauce</i>	\$55

寿司 と 刺身

Sushi & Sashimi

特選おまかせ 刺身盛り合わせ	PREMIUM ASSORTED SASHIMI <i>Chef's Selection of Sashimi</i>	\$100
特選おまかせ 寿司盛り合わせ	PREMIUM ASSORTED SUSHI <i>Chef's Selection of Sushi</i>	\$80
寿司刺身盛り合わせ	ASSORTED SUSHI AND SASHIMI <i>Combination of Sushi and Sashimi</i>	\$85
ちらし寿司	CHIRASHI <i>Assorted Sashimi, Served over a Bowl of Sushi Rice</i>	\$50
鉄火丼	TEKKA DON <i>Fresh Tuna Sashimi, Served over a Bowl of Sushi Rice</i>	\$50
スパイシーツナ丼	SPICY TUNA DON <i>Fresh Tuna Marinated in Our Spicy Hot Sauce, Served over a Bowl of Sushi Rice</i>	\$50



Image of Sashimi

椀物

Soups

味噌汁	MISO SOUP	\$7
赤だし	AKADASHI MISO SOUP <i>(Made with Dark Miso)</i>	\$9

にぎり

A La Carte

(二貫)
(2 pieces)

玉子	TAMAGO - Omelet -	\$12
帆立	HOTATE - Scallop -	\$14
サーモン	SAKE - Salmon -	\$14
海老	EBI - Shrimp -	\$16
平目	HIRAME - Fluke -	\$17
鰻	UNAGI - Eel -	\$17
はまち	HAMACHI - Yellowtail -	\$17
いくら	IKURA - Salmon Roe -	\$17
かんぱち	KANPACHI - Amberjack -	\$17
鮪	MAGURO - Tuna -	\$18
ぼたん海老	BOTAN EBI - Botan Shrimp -	\$19
穴子	ANAGO - Sea Eel -	\$20
生うに	UNI - Sea Urchin -	\$24
とろ	TORO - Fatty Tuna -	時価

Market Price

* 同額にてお刺身のアラカルトも承ります。 *Please specify Sushi or Sashimi.*



Image of Sushi

巻物

Rolls

表巻き(海苔が外側)

Nori Seaweed on the Outside

かんぴょう	KANPYO ROLL - Dried Gourd Shavings -	\$10
納豆	NATTO ROLL - Fermented Soy Beans -	\$10
かっぱ	CUCUMBER ROLL	\$10
鉄火	TUNA ROLL	\$12
ねぎとろ	TORO & SCALLION ROLL	\$17

裏巻き(海苔が内側)

Nori Seaweed on the Inside

ベジタブル	VEGETABLE ROLL	\$12
かっぱ	CUCUMBER ROLL	\$12
鉄火	TUNA ROLL	\$14
スパイシーツナ	SPICY TUNA ROLL	\$14
ねぎはまち	YELLOWTAIL & SCALLION ROLL	\$14
サーモンアボカド	SALMON & AVOCADO ROLL	\$14
ツナアボカド	TUNA & AVOCADO ROLL	\$14
うなぎ胡瓜	EEL & CUCUMBER ROLL	\$14
カリフォルニア	CALIFORNIA ROLL	\$14
ズワイガニのカリフォルニア	SNOW CRAB CALIFORNIA ROLL	\$18

麵類

Noodles

石臼引き 手打ち二八そば (冷)

TEUCHI SOBA - *Special Handmade Soba Noodles (Served Cold)* \$22

かき揚げ入り **with KAKIAGE** (*Mixed Vegetables and Seafood Tempura Cake*) \$28

海老天ぷら入り **with EBI TEMPURA** (*Shrimp Tempura*) \$27

なめこ入り **with NAMEKO** (*Nameko Mushrooms*) \$21

稲庭うどん (冷・温)

INANIWA UDON - *Flat and thinner compared with ordinary type (Served Hot or Cold)* \$20

かき揚げ入り **with KAKIAGE** (*Mixed Vegetables and Seafood Tempura Cake*) \$25

海老天ぷら入り **with EBI TEMPURA** (*Shrimp Tempura*) \$24

なめこ入り **with NAMEKO** (*Nameko Mushrooms*) \$23



3～20名様までご利用頂ける個室をご用意しております。
(お座敷 3部屋、セミプライベート洋個室 3室)
各種パーティーのお問い合わせは白梅 212-885-7111までどうぞ。

*Our 3 Private Tatami Rooms and 3 Semi-Private Dining Rooms can
Accommodate from 3 to 20 People. Please Contact us at **212-885-7111**.*