

Private Lunch

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.

お昼の懐石 **LUNCH 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。

LUNCH KAISEKI is a multi-course tasting menu 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 !!

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 Dish of Various Delicacies,
A Main Dish and Dessert*

\$85

白梅弁当

HAKUBAI BENTO BOX

\$70

当日2:00PMまでのご注文にて承ります。 *The order must be placed before 2:00PM.*



先付
Appetizer

旬の前菜

Appetizer of The Season

造り
茶碗蒸し

Sashimi
Steamed Egg Custard

弁当
Entrée

天ぷら、焼き物、酢の物
辛子明太子、香の物、
御飯、味噌汁

Tempura, Grilled Dish, Vinegared Dish,
Spicy Seasoned Cod Roe, Japanese Pickles,
Steamed Rice, Miso Soup

デザート
Dessert

本日のデザート

Dessert of the Day

ごちそう弁当
GOCHISO BENTO BOX

\$55



小鉢、造り、天ぷら、肉料理、
御飯、味噌汁、香の物、デザート

*Appetizer, Miso Soup, Rice, and Japanese Pickles,
Assorted Sashimi, Assorted Tempura, and Beef Teriyaki
Served in a Traditional Japanese Bento Box, and Dessert*

健美レディース膳

KENBI LUNCH COURSE MENU

\$50

当日2:00PMまでのご注文にて承ります。 *The order must be placed before 2:00PM.*



TABLE FOR TWO

テーブルフォーツォ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.

一の膳
Appetizer

本日の前菜 四種

4 Kinds of Appetizers of the Day

二の膳
2nd Appetizer

かに身玄米餅入り 玉地蒸し

Steamed Egg Custard with Crab Meat and Brown Rice Mochi

刺身盛り合わせ

Assorted Sashimi

三の膳
Entrée

本日の焼き魚

Grilled Fish of the Day

白飯ゆかり

Steamed Rice

香の物

Japanese Pickles

味噌汁

Miso Soup

デザート
Dessert

デザート

Dessert

前菜

Appetizers

茶碗蒸し

CHAWAN MUSHI

\$10.25

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.

胡麻豆腐

GOMA TOFU

\$12

Our Special Sesame Curd

青菜のお浸し

OHITASHI

\$10

Boiled Greens Chilled and Flavored with Dashi Broth

和風サラダ

WAFU SALAD

\$10

Mixed Green Vegetables with House-made Dressing

枝豆

EDAMAME

\$9

Boiled Soybeans

味噌汁

MISO SOUP

\$6



胡麻豆腐 GOMA TOFU

寿司 と 刺身

Sushi & Sashimi

刺身定食	ASSORTED SASHIMI <i>Chef's Selection of Sashimi</i> 小鉢、御飯、味噌汁、香の物 付き <i>Including Appetizer, Rice, Pickles, and Miso Soup</i>	\$50
寿司盛り合わせ	ASSORTED SUSHI <i>Chef's Selection of Nigiri Sushi and One Sushi Roll</i> 小鉢と味噌汁 付き <i>Including Appetizer and Miso Soup</i>	\$47
寿司ニューヨーカー	SUSHI NEW YORKER はまち、鮪、サーモン、鰻、カリフォルニアロール <i>Yellowtail, Tuna, Salmon, Eel, and California Roll</i> 小鉢と味噌汁 付き <i>Including Appetizer and Miso Soup</i> *内容の変更はご容赦下さい。 <i>We regret NO substitution, please.</i>	\$45
ちらし寿司	CHIRASHI <i>Assorted Sashimi, Served over a Bowl of Sushi Rice</i> 小鉢と味噌汁 付き <i>Including Appetizer and Miso Soup</i>	\$45
鉄火丼	TEKKA DON <i>Tuna Sashimi, Served over a Bowl of Sushi Rice</i> 小鉢と味噌汁 付き <i>Including Appetizer and Miso Soup</i>	\$45
スパイシーツナ丼	SPICY TUNA DON <i>Tuna Sashimi Marinated in Our Spicy Hot Sauce, Served over a Bowl of Sushi Rice</i> 小鉢と味噌汁 付き <i>Including Appetizer and Miso Soup</i>	\$45

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
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.

巻物

Rolls

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
サーモンアボカド	SALMON & AVOCADO ROLL	\$14
ツナアボカド	TUNA & AVOCADO ROLL	\$14
カリフォルニア	CALIFORNIA ROLL	\$14

麺類

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*) \$26

そば (冷・温) *山芋をつなぎで使っております。

SOBA - *Buckwheat Noodles (Served Hot or Cold)* \$17

かき揚げ入り **with KAKIAGE** (*Mixed Vegetables and Seafood Tempura Cake*) \$23

海老天ぷら入り **with EBI TEMPURA** (*Shrimp Tempura*) \$22

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)* \$19

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

鍋焼きうどん

NABEYAKI UDON

*Wheat Flour Noodles Garnished
with Vegetables, Egg and
Shrimp Tempura in a Hot Pot*



\$27

お好みの麺類とお好みの巻き物セットメニュー

上記のお好みの麺類にプラス\$12にて、お好きな巻き物1本を選べます。

Noodle and Roll Set Menu

One of Noodles Above with One Sushi Roll (\$9 Supplement)



3～16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**.*