

煌星

Kiraboshi

先付け Amuse

蓬豆腐 甘酒餡かけ
海老 いくら 桜花

Mugwort Tofu Covered with "Amazake" Starchy Sauce
Shrimp, Ikra, Cherry Blossom

椀 Clear Soup

清汁仕立て

蛤真丈 若芽 花卉人参 大根 木の芽

Minced Fish Dumpling with Hard Clam, Brown Seaweed, Carrot, Japanese White Radish, Leaf Buds

造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

三種盛り

3 Kinds of Sashimi

飯蛸桜煮 落きやら煮 揚げ空豆雲丹風味

花卉百合根 蓬麩田楽 三色団子 蛭烏賊柚子胡椒風味漬け

Braised Ocellated Octopus, Braised Butterbur with Soy Sauce, Deep Fried Broad Bean with Sea Urchin Flavor
Lily Bulb, Mugwort Wheat Bran, Skewered Three Color Dumpling, Pickled Firefly Squid with "Yuzu" Citrus Pepper Flavor

煮物 Braised Dish

焼き穴子飯蒸し 銀餡かけ

筍 落 菜の花 蕨 桜花 白髪生姜

Steamed Glutinous Rice with Grilled Conger Eel Covered with Starchy Sauce
Bamboo Shoot, Butterbur, Canola Flower, Bracken, Cherry Blossom, Ginger

焼き物 Grilled Dish

高知県産の魚 木の芽焼き

公魚唐揚げ 花茗荷酢漬け

Grilled Today's Fish with Leaf Buds

Deep Fried Lake Smelt, Pickled Japanese Ginger

食事 Rice

新潟産コシヒカリ(穀王)釜炊きご飯と料理長の一品 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed "Niigata Koshihikari KOKUO Brand" Rice with Chef's Dish, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

水菓子 Dessert

デコポン 苺 キウイ ミント

"Dekopon" Orange, Strawberry, Kiwi, Mint

¥11,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

令彩

Reisai

前 菜 Appetizer

飯蛸桜煮 落きやら煮 揚げ空豆雲丹風味
花卉百合根 蓬麩田楽 三色団子 螢烏賊柚子胡椒風味漬け

Braised Ocellated Octopus, Braised Butterbur with Soy Sauce, Deep Fried Broad Bean with Sea Urchin Flavor
Lily Bulb, Mugwort Wheat Bran, Skewered Three Color Dumpling, Pickled Firefly Squid with "Yuzu" Citrus Pepper Flavor

椀 Clear Soup

清汁仕立て

蛤真丈 若芽 花卉人參 大根 木の芽

Minced Fish Dumpling with Hard Clam, Brown Seaweed, Carrot, Japanese White Radish, Leaf Buds

お造り Sashimi

四種盛り合わせ

4 Kinds of Sashimi

煮 物 Braised Dish

鯽旨煮 独活梅煮 うるい

蕪 蕨 土筆 筍 木の芽

Braised Herring with Soy Sauce, Braised Edible Stalks with Plum, "Urui" Edible Hosta
Turnip, Bracken, Horsetail, Bamboo Shoot, Leaf Buds

焼き物 Grilled Dish

天然桜鯛味噌焼き

公魚唐揚げ 花茗荷酢漬け

Grilled "Sakura" Sea Bream with Miso
Deep Fried Lake Smelt, Pickled Japanese Ginger

留め肴 Main Dish

国産牛ロース鉄焼き

チコリ アスパラガス ラディッシュ 白髪葱

Roasted Japanese Beef Loin with Soy Sauce
Chicory, Asparagus, Radish, White Leek

食 事 Rice or Noodle ※お好みで Choice of

・桜海老の釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with "Sakura" Shrimp, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

・温 二八そば 又は 稲庭うどん

Hot Buckwheat Noodle or Flour Noodle

水菓子 Dessert

デコポン 苺 キウイ ミント

"Dekopon" Orange, Strawberry, Kiwi, Mint

¥15,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

蒼天

～はじまり～

Souten

～Beginning～

先付け Amuse

蛍烏賊と春野菜

野蒜 春キャベツ 芹 筍

Firefly Squid and Spring Vegetables

Japanese Leek, Spring Cabbage, Japanese Parsley, Bamboo Shoot

椀 Clear Soup

清汁仕立て

蛤真丈 若芽 花卉人参 大根 木の芽

Minced Fish Dumpling with Hard Clam, Brown Seaweed, Carrot, Japanese White Radish, Leaf Buds

お造り Sashimi

五種盛り合わせ

5 Kinds of Sashimi

強い肴 Main Dish

桜鯛とフォアグラのクリームソース

Braised "Sakura" Sea Bream and Foie Gras with Cream Sauce

焼き物 Grilled Dish

白甘鯛焼き浸し 潮汁仕立て

スプラウト 木の芽

Grilled White Sea Bream with Kelp Soup

Sprout, Leaf Buds

留め肴 Main Dish

黒毛和牛ロース鉄焼き

チコリ アスパラガス ラディッシュ 白髪葱

Roasted Japanese Premium Kuroge Beef Loin with Soy Sauce

Chicory, Asparagus, Radish, White Leek

食 事 Rice ※お好みで Choice of

・桜鯛茶漬け胡麻風味 香の物三種盛り

Steamed Rice with "Sakura" Sea Bream in Soup Stock

・桜鯛の釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with "Sakura" Sea Bream, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

水菓子 Dessert

デコポン 苺 キウイ ミント

"Dekopon" Orange, Strawberry, Kiwi, Mint

¥20,000