

煌星

Kiraboshi

先付け Amuse

春野菜碓井豆のソース

アスパラガス スナップエンドウ 筍 芹 いくら

Spring Vegetables Covered with Green Peas Starchy Sauce

Asparagus, Snap Peas, Bamboo Shoot, Japanese Parsley, Ikra

椀 Clear Soup

清汁仕立て

蓮根豆腐 うるい 木の芽 蓮根煎餅

Lotus Root Tofu, "Urui" Edible Hosta, Leaf Buds, Lotus Root Chips

造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

三種盛り

3 Kinds of Sashimi

筍味噌漬け 鴨ロース 甘鯛の鱗唐揚げ

花蓮根梅酢漬け アスパラ明太子 桜餅 順才

Braised Bamboo Shoot Pickled with Miso, Roasted Duck, Deep Fried Sweet Sea Bream

Pickled Lotus Root with Plum Vinegar, Jellyed Spicy Cod Roe with Asparagus, Cherry Blossom Mochi, Water Shield

煮物 Braised Dish

高知県の魚 若旬蒸し 銀鮓かけ

大黒占地 桜麩 木の芽

Braised Today's Fish with Brown Seaweed and Bamboo Shoot Covered with Starchy Sauce

"Daikoku Shimeji" Mushroom, Wheat Bran, Leaf Buds

揚げ物 Deep Fried Dish

真丈衣揚げ

蛍烏賊 海老 焼き穴子 椎茸 パプリカ クレソン

Deep Fried Minced Fish Dumpling

Firefly Squid, Shrimp, Grilled Conger Eel, "Shiitake" Mushroom, Bell Pepper, Watercress

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

メロン 苺 ミント

Melon, Strawberry, Mint

¥11,000

令彩

Reisai

前 菜 Appetizer

筍味噌漬け 鴨ロース 甘鯛の鱗唐揚げ
花蓮根梅酢漬け アスパラ明太子 桜餅 順才

Braised Bamboo Shot Pickled with Miso, Roasted Duck, Deep Fried Sweet Sea Bream
Pickled Lotus Root with Plum Vinegar, Jellyed Spicy Cod Roe with Asparagus, Cherry Blossom Mochi, Water Shield

椀 Clear Soup

清汁仕立て

蓮根豆腐 うるい 木の芽 蓮根煎餅

Lotus Root Tofu, "Urui" Edible Hosta, Leaf Buds, Lotus Root Chips

お造り Sashimi

四種盛り合わせ

4 Kinds of Sashimi

焼き物 Grilled Dish

鮎魚女山椒焼き

白葱 針パプリカ 春キャベツ酢漬け

Grilled Fat Greenling with Japanese Pepper
White Leek, Bell Pepper, Pickled Spring Cabbage

小 鍋 Hot Pot Dish

蛸烏賊

筍 芹 椎茸 九条葱 榎木茸 糸蒟蒻 卸し生姜

Firefly Squid in Hot Pot Style
Bamboo Shoot, Japanese Parsley, "Shiitake" Mushroom, "Kujo" Leek, "Enoki" Mushroom, Konjac, Ginger

留め肴 Main Dish

国産牛ロース 真丈衣揚げ

揚げじゃがいも

Roasted Japanese Beef Loin, Deep Fried Minced Fish Dumpling
Deep Fried Potato

食 事 Rice or Noodle ※お好みで Choice of

・ 鮭と山菜の釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with Salmon and Mountain Vegetables, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

・ 冷 二八そば 又は 稲庭うどん

Cold Buckwheat Noodle or Flour Noodle

水菓子 Dessert

メロン 苺 ミント

Melon, Strawberry, 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

～春～

Souten
～Spring～

先付け Amuse

春野菜碓井豆のソース

アスパラガス スナップエンドウ 筍 芹 独活 いくら

Spring Vegetables Covered with Green Peas Starchy Sauce

Asparagus, Snap Peas, Bamboo Shoot, Japanese Parsley, Edible Stalks, Ikra

椀 Clear Soup

清汁仕立て

鮎魚女葛叩き うるい 梅肉

Fat Greenling, "Uru" Edible Hosta, Plum

お造り Sashimi

五種盛り合わせ

5 Kinds of Sashimi

焼き物 Grilled Dish

太刀魚フォアグラ包み焼き

春キャベツ酢漬け

Grilled Foie Gras Rolled with Cutlassfish

Pickled Spring Cabbage

温 物 Braised Dish

伝助穴子桜餅見立て

車海老 花卉百合根 桜花

Deep Fried Conger Eel Wrapped in "Sakura" Leaf and Rice Cake

Srimp, Lily Bulb, Cherry Blossom

留め肴 Main Dish

黒毛和牛ロース 真丈衣揚げ

揚げじゃがいも

Roasted Japanese Premium Kuroge Beef Loin, Deep Fried Minced Fish Dumpling

Deep Fried Potato

食 事 Rice

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

水菓子 Dessert

メロン 苺 ミント

Melon, Strawberry, Mint

¥20,000