

和

Japanese Lunch Course "Nagomi"

先附

Appetizers

辛子味噌和え いくら

Braised scallop, shrimp, squid, pot herb mustard "bunashimeji" mushroom dressed with Japanese mustard, salmon roe

椀物

Soup

けんちん汁仕立て

"Kenchin" miso soup with grilled salmon, pork, Japanese white radish, carrot, taro, burdock, deep fried tofu

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of "Sashimi"

焼き物

Grilled Dish

銀鱈味噌漬け 海老芋雲丹焼き 金時人参酢漬け

Grilled sablefish marinated in miso, grilled "ebiimo" taro with sea urchin, pickled "Kintoki" carrot

小鍋

Hot Pot Dish

ねぎま鍋 鮪つみれ 焼き白葱

Minced tuna and white leek in Hot pot style

揚げ物

Deep Fried Dish

天麩羅盛り合わせ(雲丹 海老 烏賊 舞茸 ブロッコリー)

Assorted of Tempura (sea urchin, shrimp, squid, "Maitake" mushroom, broccoli)

止碗

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

蟹の釜炊きご飯

Steamed rice with crab

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

富有柿

Fuyu persimmon

海老

Shrimp

○

蟹

Crab

○

くるみ

Walnut

小麦

Wheat

○

そば

Buckwheat

卵

Egg

○

乳

Milk

○

落花生

Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item

¥8,000

※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

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先付け

Appetizers

海老芋豆腐 雲丹 帆立貝柱 銀杏 三度豆

"Ebiimo" taro tofu, sea urchin, scallop, ginkgo, snow peas

椀物

Clear Soup

清汁仕立て ずわい真丈

Clear soup, minced fish dumpling with snow crab

造り八寸

Sashimi and Appetizers

三種盛り

3 kinds of "Sashimi"

鯖奉書 蕪すし 慈姑煎餅 海老芋雲丹焼き

Mackerel sushi covered with pickled turnip, grilled arrowhead, Grilled "ebiimo" taro with sea urchin

合鴨キウイ 鮫鱈肝 冬至和えいくら

Steamed duck with kiwi, monkfish liver,

braised konjac, ginkgo, "shiitake" mushroom pot herb mustard and salmon roe

煮物

Braised Dish

鰯と蕪の柚子味噌

Braised yellowtail and turnip with "yuzu" citrus miso

焼き物

Grilled Dish

高知県の魚 味噌漬け 金時人参酢漬け

Grilled today's fish marinated in miso, pickled "Kintoki" carrot

蒸し物

Steamed Dish

雲子の羽二重蒸し ずわい蟹の餡かけ

Steamed egg custard of cod roe covered with snow crab starchy sauce

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

太刀魚の釜炊きご飯

Steamed rice with cutlassfish

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

富有柿 紅まどんな

Fuyu persimmon, "Beni madonna" orange

海老

Shrimp

蟹

Crab

くるみ

Walnut

小麦

Wheat

そば

Buckwheat

卵

Egg

乳

Milk

落花生

Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item

¥12,000

※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

絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

先附

Appetizer

海老芋豆腐 いくら 銀杏 三度豆

"Ebiimo" taro tofu, Salmon roe, Ginkgo, Snow peas

お造り

Sashimi

四種盛り合わせ

4 kinds of "Sashimi"

煮物

Braised Dish

大根含め煮 茄子 菊菜 椎茸 梅麩 柚子味噌

Braised white Radish, eggplant, chrysanthemum, "Shiitake" mushroom, wheat bran, "Yuzu" citrus miso

焼き物

Grilled Dish

銀鱈味噌漬け 赤蒟蒻雲丹焼き 金時人参酢漬け

Grilled sablefish marinated in miso, Grilled Red Konjac with sea urchin, Pickled "Kintoki" carrot

鉢

Small Dish

冬至和え 出汁巻き 海老芋土佐煮 合鴨コース 帆立貝真丈

Braised vegetables with pumpkin paste, Rolled egg, Braised "Ebiimo" taro, Steamed duck, Minced fish dumpling with scallop

揚げ物

Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ 海老 烏賊 舞茸 ブロccoli

Assorted of "Tempura", shrimp, squid, "Maitake" mushroom and Broccoli

強い肴

Main Dish

魚真丈チーズ射込み シャンピニオンソース

Minced fish dumpling with cheese, Champignons sauce

蒸し物

Steamed Dish

雲子羽二重蒸し 蟹の餡かけ

Steamed egg custard with cod roe covered with crab starchy sauce

味噌碗

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

食事

Rice

鮭ご飯

Steamed rice with salmon

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

富有柿

Fuyu persimmon, "Beni madonna" orange

海老

Shrimp

蟹

Crab

くるみ

Walnut

小麦

Wheat

そば

Buckwheat

卵

Egg

乳

milk

落花生

Peanut

¥8,000

※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