

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先附

Appetizers

ずわい蟹と雲子 生姜ジュレかけ 筍 若布 いくら

Snow crab and cod soft roe with ginger jelly, bamboo shoot, brown seaweed, salmon roe

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 鶯豆腐 梅人参 うるい 柚子

Green peas tofu, carrot, "Urui" Edible hosta, "Yuzu" citrus in clear soup

造り八寸

Sashimi and Appetizers

三種盛り

3 kinds of sashimi

鰯紅梅煮 散らし福豆 筍木の芽 田楽 サーモン百合根

Simmered sardine with pickles plum, soy beans, grilled bamboo shoot with leaf buds, salmon and lily bulb

ずわい蟹の奉書巻き 河豚皮煮凝り 梅人参

Snow crab, jellied globe fish skin and carrot

温物

Braised Dish

高知県産の魚若菜蒸し 銀箔かけ 雲丹

Grilled today's fish and steamed young greens covered with starchy sauce, sea urchin

強い肴

Main Dish

牛肉ワイン煮 カリフラワーの餡

beef stew in wine, cauliflower covered with starchy sauce

酢の物

Pickled Dish

さごし小川巻き

Japanese spanish mackerel "Ogawa" roll

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

あさりの釜炊きご飯

Steamed rice with clam

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

苺 せとか キウイ

Strawberry, "Setoka" orange, kiwi

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

令彩

Japanese Course "Reisai"

前菜

Appetizers

鰯紅梅煮 散らし福豆 筍木の芽田楽 サーモン百合根

Simmered sardine with pickles plum, soy beans, grilled bamboo shoot with leaf buds, salmon and lily bulb

ずわい蟹の奉書巻き 河豚皮煮凝り 梅人参

Snow crab, jellied globe fish skin and carrot

椀物

Soup

潮仕立て 白甘鯛 うるい 酢だち

Minced fish, "Urui" edible hosta, citrus "sudachi" in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

焼き物

Simmered Dish

鱈雲子焼き 蓮根金平 大根酢漬け

Spanish mackerel cod soft roe, lotus root in sugar and soy sauce, pickled Japanese white radish

小鍋

Grilled Dish

金目鯛しゃぶしゃぶ 水菜 ふなしめじ 白菜 豆腐

"Kinmedai" in "Shabu-shabu" style, potheb mustard, shimeji mushroom, Chinese cabbage, tofu

止め肴

Main Dish

国産牛ロース肉 ぽろ葱のソース

Roasted Japanese beef loin with green leek sauce

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

お食事をお選びください

Choice of Rice

食事

Rice

あさりの釜炊きご飯

Steamed rice with clam

ずわい蟹の釜炊きご飯

Steamed rice with snow crab

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Frits

苺 せとか キウイ

Strawberry, "Setoka" orange, kiwi

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.

¥17,000

※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

Japanese Course "Souten"

先附 Appetizers	鶯豆腐 キャビア 梅人参 大根 美味出し Green Peas Tofu, caviar, carrot, Japanese white radish
椀物 Clear Soup	北海道産ずわい蟹のすり流し 蕪 柚子 Hokkaido snow crab pureed soup, turnip, "Yuzu" citrus
お造り Sashimi	五種盛り合わせ 5 kinds of sashimi
煮物 Simmered Dish	伊勢海老の葛煮 筍 海老芋 落 梅麩 Boiled lobster, bamboo shoots, "Ebiimo" taro, butterbur, wheat bran
焼き物 Grilled Dish	鱈雲子焼き 唐墨風味 蓮根金平 大根酢漬け Spanish mackerel cod soft roe "Karasumi" taste, lotus root in sugar and soy sauce, pickled
強い肴 Hot Pot	ふらの和牛ロース肉 ぽろ葱のソース インカのめざめ Sauteed FURANO WAGYU beef with green leek sauce, "Inka no mezame" potato
酢の物 Pickled Dish	北海道産ずわい蟹奉書巻き Hokkaido Snow crab rolled with turnip
止め椀 Miso Soup	赤味噌仕立て Red miso soup
食事 Rice	帆立貝の釜炊きご飯 いくら添え Steamed Rice with Scallop, salmon roe
香の物 Pickles	三種盛り 3 kinds of pickles
水菓子 Fruits	苺 せとか キウイ Strawberry, "Setoka" orange and kiwi

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.

¥22,000

※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