

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先 附

Appetizers

順才養老寄せ 海老 いくら 山葵 旨出汁

Water shield with grated yam, shrimp, salmon roe and Japanese horseradish covered with dried bonito broth

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 雲丹豆腐 絹さや とろろ昆布

Tofu with sea urchin, snow peas and shaved kelp in clear soup

造り八寸

Sashimi and Appetizers

三種盛り

3 kinds of sashimi

鰯の棒すし 水なす生ハム巻き 数の子 新生姜 鱈甲煮

Horse mackerel stick sushi, eggplant wrapped with prosciutto, herring roe, braised ginger "Bekkoni"

ヤングコーン肉巻き 丸十レモン煮 揚げ空豆

Young corn wrapped with meat, simmered sweet potato in lemon sauce, deep fried broad beans

温 物

Braised Dish

高知県産の魚 酒蒸し 椎茸 白葱 豆腐 三つ葉 ぽん酢

Steamed "Kochi" fish with Japanese sake, "Shiitake" mushroom, white onion, tofu, Japanese parsley, ponzu sauce

揚げ物

Deep Fried Dish

泉州水なす挟み揚げ 鰻 パプリカ もみ海苔 鱈甲 餡かけ

Deep fried eel sandwiched in "Senshu" eggplant, bell pepper, seaweed covered with dark soy sauce and starchy sauce

酢の物

Pickled Dish

炙り蛸 オクラ 春キャベツ 胡瓜 酢味噌

Pickled seared octopus, okra, cabbage, cucumber and vinegar miso

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

桜海老ご飯

Steamed rice with "Sakura" shrimp

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン オレンジ

Melon and 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

令彩

Japanese Course "Reisai"

前 菜

Appetizers

鰯の棒すし 水なす生ハム巻き 数の子 新生姜 鼈甲煮

Horse mackerel stick sushi, eggplant wrapped with prosciutto, herring roe, braised ginger "Bekkoni"

ヤングコーン肉巻き 丸十レモン煮 揚げ空豆

Young corn wrapped with meat, simmered sweet potato in lemon sauce, deep fried broad beans

椀 物

Clear Soup

鰻と水なす 芽葱 大根おろし

Pike conger and eggplant, spring onion sprouts, grated radish

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

温 物

Braised Dish

鮎魚女 黄金煮 敷き碓井 餡 筍 蕪 パプリカ

Braised greenling with egg yolk, green peace puree, bamboo shoots, turnip, bell papper

焼き物

Grilled Dish

若鮎塩焼き 蓼酢 ミニトマト酢漬け

Grilled sweetfish with salt, smartweed vinegar, pickled cherry tomato

強 肴

Main Dish

国産牛 ロース肉のロースト 山椒風味 アスパラガス ポテト

Roasted Japanese beef loin with Japanese pepper flavor, asparagus, potato

酢の物

Pickled Dish

炙り蛸 オクラ 春キャベツ 胡瓜 酢味噌

Pickled seared octopus, okra, cabbage, cucumber and vinegar miso

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

穴子ご飯 or しらすご飯

Steamed rice with conger eel or steamed rice with whitebait

海老、蟹、小麦が含まれています Including shrimp, crab, wheat

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Frits

メロン 枇杷

Melon and loquat

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

順才養老寄せ キャビア 大阪産春菊のソース

Water shield with grated yam, caviar, sauce of "Osaka" chrysanthemum

椀 物

Clear Soup

兵庫県産鱧と泉州水なす 芽葱 大根おろし

"Hyogo" pike conger and "Senshu" eggplant, spring onion sprouts, grated daikon radish

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

焼き物

Grilled Dish

鮎魚女難波焼き ミントマト酢漬け

Grilled greenling with onion, pickled cherry tomato

揚げ物

Deep Fried Dish

兵庫県産 目板かれいの唐揚げ 椎茸 ヤングコーン パプリカ

Deep fried "Hyogo" flatfish, "Shiitake" mushroom, young corn, bell pepper

強 肴

Main Dish

黒毛和牛フィレ肉 山椒風味 アスパラガス ポテト

Japanese Kuroge premium beef tenderloin with Japanese pepper flavor, asparagus, potato

酢の物

Pickled Dish

大阪泉州産穴子 オクラ 春キャベツ 胡瓜 酢味噌

Pickled "Osaka Senshu" conger eel, okra, cabbage, cucumber and vinegar miso

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

泉だこの炊き込みご飯

Steamed rice with "Izumi" octopus

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン 枇杷

Melon and loquat

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