

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先 附

Appetizers

玉蜀黍豆腐 (海老含め煮 いくら 美味ジュレ)

Corn tofu, simmered shrimp and salmon roe covered with dried bonito broth jelly

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 鱧葛打ち (順才 おくら 梅肉 柚子)

Parboiled pike conger, water shield (okra, plum sauce, "Yuzu" citrus in clear soup)

造り八寸

Sashimi and Appetizers

四種盛り

4 kinds of sashimi

鰻小袖寿司 花苺 酢漬け 雲丹 水晶寄せ

Eel sushi, pickled Japanese ginger, jelled sea urchin

鮎南蛮漬け 鴨葱巻き クリームチーズ味噌漬け 蓮芋黄身餡かけ

Deep fried sweetfish in vinegar sauce, onion wrapped with duck, cream cheese with miso stem of taro covered with yolk

小 鍋

Hot Pot Dish

鰻豆腐 (焼き白葱 楓麩 三つ葉 粉山椒)

Braised grilled eel and tofu (grilled Japanese leek, wheat bran, Japanese parsely, Japanese pepper in hot pot style)

焼き物

Grilled Dish

高知県産の魚味噌漬け パプリカ酢漬け

Grilled "Kochi" fish in miso, pickled bell pepper

揚げ物

Deep Fried Dish

水なす包み揚げ(海老 鱧 焼き穴子) 万願寺唐辛子

Deep fried shrimp, sand borer and grilled conger eel wrapped with eggplant, Japanese chili pepper

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

鮎ご飯

Steamed rice with sweetfish

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン 西瓜

Melon and watermelon

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

鰻小袖寿司 花苺苜酢漬け 雲丹水晶寄せ

Eel sushi, pickled Japanese ginger, jelled sea urchin

鮎南蛮漬け 鴨葱巻き クリームチーズ味噌漬け 蓮芋黄身餡かけ

Deep fried sweetfish in vinegar sauce, onion wrapped with duck, cream cheese with miso stem of taro covered with yolk

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 玉蜀黍豆腐 鱈一夜干し おくら 柚子

Corn tofu, dried sand borer, okra and "Yuzu" citrus in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

冷やし鉢

Cold Appetizers

蒸し鮑 海老 小茄子 冬瓜 小芋 南京 三度豆 白髪生姜 美味餡

Steamed abalone, shrimp, baby eggplant, max gourd, baby taro, pumpkin, green beans and ginger covered dried bonito broth starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

かますと丸茄子焼き 浸し香味野菜添え かぼす 美味出汁

Grilled barracuda and eggplant with "Kabosu" citrus covered with bonito broth

小 鍋

Hot Pot Dish

鱧ちり (玉葱 レタス 豆腐 白葱 椎茸 三つ葉 ぽん酢)

Parboiled pike conger, onion, lettuce, tofu, Japanese leek, "Shiitake" mushroom, Japanese parsley in hot pot style, ponzu sauce

留め肴

Main Dish

国産牛ロース (ミニトマト 玉蜀黍 万願寺唐辛子 藻塩 柚子胡椒)

Roasted Japanese beef loin, cherry tomato, corn, green chili pepper, seaweed salt, "Yuzu"citrus pepper

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

鮎ご飯 or 鱧茶漬け (赤味噌仕立てはついていません)

Steamed rice with sweetfish, red miso soup or steamed rice with pike conger eel in soup stock

小麦が含まれています Including wheat

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Frits

マンゴー

Mango

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

鱈の昆布締め キャビア

Sand borer wrapped with kelp, caviar

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 玉蜀黍豆腐（鮎一夜干し おくら 柚子）

Corn tofu, dried sweetfish, okra and "Yuzu" citrus in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 Kinds of sashimi

焼き物

Grilled Dish

太刀魚雲丹焼き パプリカ酢漬け

Grilled beltfish with sea urchin, pickled bell pepper

小 鍋

Hot Pot Dish

鱧柳川鍋（ささがき牛蒡 玉葱 三つ葉 溶き卵 粉山椒）

Pike conger "Yanagawa" hot pot style (shaved burdock root, onion, Japanese parsley, beaten egg, Japanese pepper)

強 肴

Main Dish

黒毛和牛ロース（ミニトマト 玉蜀黍 万願寺唐辛子 藻塩 柚子胡椒）

Rosted Japanese beef loin, (cherry tomato, corn, green chili pepper, seaweed salt, "Yuzu" citrus pepper)

酢の物

Pickled Dish

真蛸 おくらとろろ

Octopus, okra and grated yam

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

鱧ご飯

Steamed rice with pike conger

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

マンゴー

Mango

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