

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先 附

Appetizers

トマト豆腐 海老 いくら おくら 美味出汁

Tomato tofu, shrimp, salmon roe and okra covered with dried bonito broth

椀 物

Soup

玉蜀黍すり流し仕立て 薯蕷真丈 枝豆

Steamed fish dumpling with taro, "Edamame" beans in ground corn dried boito broth soup

造り八寸

Sashimi and Appetizers

四種盛り

4 kinds of sashimi

穴子小袖寿司 揚げ玉蜀黍 無花果胡麻クリーム掛け

Eel sushi, deep fried corn, fig covered with sesame cream sauce

鶏アスパラ巻き 万願寺唐辛子土佐まぶし もろこ甘露煮 花苺 苺酢漬け

Asparagus wrapped with chicken, Japanese chili pepper with dried bonito flakes, simmered "Moroko" carp in sweet soy sauce, pickled Japanese ginger

焼き物

Grilled Dish

鮎オイル焼きトマト 蓼酢

Grilled sweetfish with oil, tomato, knotweed vinegar

小 鍋

Hot Pot Dish

鱧ちり鍋 (玉葱 レタス 豆腐 白葱 椎茸 三つ葉 ぽん酢)

Parboiled pike conger in hot pot style

(onion, lettuce, tofu, white leek, "Shiitake" mushroom, Japanese parsley, ponzu sauce)

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

鮭と玉蜀黍ご飯

Steamed rice with salmon and corn

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン 桃

Melon and peach

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

穴子小袖寿司 揚げ玉蜀黍 無花果胡麻クリーム掛け

Eel sushi, deep fried corn, fig covered with sesame cream sauce

鶏アスパラ巻き 万願寺唐辛子土佐まぶし もろこ甘露煮 花茗荷酢漬け

Asparagus wrapped with chicken, Japanese chili pepper with dried bonito flakes, simmered "Moroko" carp in sweet soy sauce, pickled Japanese ginger

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 鱧葛打ち 三つ葉 梅肉 柚子

Parboiled pike conger, Japanese parsley, plum sauce and "Yuzu" citrus in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

温 物

Braised Dish

太刀魚チーズ包み 玉蜀黍餡かけ 小芋 茄子 おくら

Braised cheese wrapped with scabbard fish , baby taro, eggplant, okra covered with corn starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

鮎オイル焼きトマト 蓼酢

Grilled sweetfish with oil, tomato, knotweed vinegar

強 肴

Main Dish

黒毛和牛ロース肉昆布締め ポロ葱 ズッキーニ パプリカ 山葵

Japanese Kuroge premium beef loin seasoned with kelp, leek, zucchini, bell pepper, Japanese horseradish

酢の物

Pickled Dish

真蛸 蓮芋 袱紗胡瓜 酢味噌

Octopus, giant elephant ear, cucumber, 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

鮭と玉蜀黍ご飯 or 鱧茶漬け(赤味噌仕立てはついておりません)

Steamed rice with salmon and corn, red miso soup or steamed rice with pike conger in soup stock
赤味噌仕立てには小麦が含まれています Red miso soup including wheat

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン 桃

Melon and peach

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

鰻と焼き茄子 とろろ芋

Eel and grilled eggplant with grated yam

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 鱧葛打ち 三つ葉 梅肉 柚子

Parboiled pike conger, Japanese parsley, plum sauce 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

鱧照り焼き 花苺 苧酢漬け

Fried pike conger with teriyaki sauce, pickled Japanese ginger

温 物

Braised Dish

太刀魚チーズ包み 玉蜀黍餡かけ 小芋 茄子 おくら

Braised cheese wrapped with scabbard fish , baby taro, eggplant, okra covered with corn starchy sauce

強 肴

Main Dish

黒毛和牛フル肉野菜巻き 生姜風味

Vegetables wrapped with Japanese Kuroge premium beef tenderloin, ginger flavore

酢の物

Pickled Dish

蒸し鮑 順才 蓮芋 袱紗胡瓜

Steamed abalone, water shield, giant elephant ear, cucumber

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 桃

Melon and peach

海老
Shrimp

蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat

そば
Buckwheat

卵
Egg

乳
Milk

落花生
Peanut

※チヨ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