絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

先 附 トマト豆腐 おくら 美味出汁

Appetizers Tomato tofu, okra covered with dried bonito broth

お造り 三種盛り

Sashimi 3 kinds of sashimi

鉢 肴 鱸のオイル焼き 蓼酢 花茗荷酢漬け

Appetizer Grilled sea bass in oil, knotweed vinegar, pickled Japanese ginger

温物 玉蜀黍餡かけ 小芋 茄子 冬瓜 おくら

Braised Dish Braised baby taro, eggplant, wax gourd, okra covered with corn starchy sauce

強 肴 豚柔らか煮

Main Dish Tender braised pork

酢の物 鰻 胡瓜 花茗荷 若芽 生姜

Pickled Dish Eel, cucumber, Japanese ginger, "Wakame" seaweed, ginger

揚げ物 天婦羅盛り合わせ 海老 椎茸 南京 玉葱 青唐辛子

 ${\sf Deep \, Fried \, Dish} \qquad \qquad {\sf Assorted \, of \, "Tempura" \, -shrimp, \, "Shiitake" \, mushroom, \, pumpkin, \, onion, \, chili \, pepper}$

冷やし茶碗蒸し 梅肉餡かけ(百合根 榎木 銀杏 蒲鉾)

Cold Steamed Disl Cold steamed egg custard covered with plum starchy sauce

(lily bulb, "Enoki" mushroom, ginkgo nut, fish cake)

止 椀 赤味噌仕立て

Miso Soup Red miso soup

食事 玉蜀黍ご飯

Rice Steamed rice with corn

香の物 三種盛り

Pickles 3 kinds of pickles

水菓子 メロン

Fruits Melon

海老 蟹 くるみ 小麦 そば 鴚 乳 落花生 Shrimp Crab Walnut Wheat Buckwheat Egg Milk 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.

¥6,000

先 附 トマト豆腐 海老 いくら おくら 美味出汁

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

椀物 野菜沢煮仕立て(冬瓜 人参 椎茸 占地 榎木 牛蒡 絹さや 胡椒 生姜)

Clear Soup Vegetables in clear soup

(wax gourd, carrot, "Shiitake, Shimeji, Enoki" mushroom, burdock, snow peas, pepper, ginger)

お造り 三種盛り Sashimi 3 kinds of sashimi

温物 玉蜀黍餡かけ 豚柔らか煮 小芋 茄子 おくら

Braised Dish Tender braised pork, baby taro, eggplant and okra covered with corn starchy sauce

焼き物 鱸オイル焼きトマト蓼酢

Grilled Dish Grilled sea bass with oil, tomato, knotweed vinegar

揚げ物 天婦羅盛り合わせ 海老 烏賊 椎茸 南京 玉葱 青唐辛子

Deep Fried Dish Assorted of "Tempura" -shrimp, squid, "Shiitake" mushroom, pumpkin, onion, chili pepper

酢の物 鱧ちり 蓮芋 袱紗胡瓜 梅肉

Pickled Dish Parboiled pike conger, giant elephant ear, cucumber, plum sauce

赤味噌仕立て 止椀

Miso Soup Red miso soup

食事 鮭と玉蜀黍ご飯

Rice Steamed rice with salmon and corn

香の物 三種盛り

Pickles 3 kinds of pickles

水菓子 メロン

Fruits Melon

海老 蟹 くるみ 小麦 そば 乳 落花生 Shrimp Walnut Wheat Buckwheat Milk 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

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先 附 トマト豆腐 海老 いくら おくら 美味出汁

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

椀物 玉蜀黍すり流し仕立て 薯藷真丈 枝豆

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

造り八寸 四種盛り

Sashimi and Appetizers 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

焼き物 鮎オイル焼きトマト 蓼酢

Grilled Dish Grilled sweetfish with oil, tomato, knotweed vinegar

小鍋 鱧5り鍋 (玉葱 レタス 豆腐 白葱 椎茸 三つ葉 ぽん酢)

Hot Pot Dish Parboiled pike conger in hot pot style

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

止 椀 赤味噌仕立て

Miso Soup Red miso soup

食事 鮭と玉蜀黍ご飯

Rice Steamed rice with salmon and corn

香の物 三種盛り

Pickles 3 kinds of pickles

水菓子 メロン 桃

Fruits Melon and peach

海老 蟹 くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生 Shrimp Crab Walnut Wheat Buckwheat Egg Milk 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