

# 煌星

## Japanese Course "Kiraboshi"

### 先 附

Appetizers

### ずわい蟹と菊菜お浸し(菊花 平茸 花茗荷 いくら)

Blanched snow crab and crown daisy in broth  
(chrysanthemum, oyster mushroom, Japanese ginger, salmon roe)

### 椀 物

Clear Soup

### 清汁仕立て 茄子豆腐 青梗菜 酢橘

Eggplant tofu, bok choy, "Sudachi" citrus in clear soup

### 造り八寸

Sashimi and Side Dish

### 四種盛り

4 kinds of sashimi

### 子持ち鮎甘露煮 穴子八幡巻き 零余子真丈 柿玉子

Simmered sweetfish with roe in sweet soy sauce, grilled conger eel wrapped with burdock root, propagule dumpling, pickled egg yolk in miso

### 銀杏松葉刺し 栗蜜煮 河豚皮煮凝り

deep fried ginkgo, simmered chestnut in syrup, jellied pufferfish skin simmered in savory broth

### 焼き物

Grilled Dish

### 銀鱈味噌漬け セロリー金平 キウイ酢漬け

Grilled sablefish with miso, stir fried celery in sweet soy sauce, pickled kiwi

### 温 物

Warm Dish

### 鱧衣揚げ ずわい蟹餡かけ 蕪 椎茸 三つ葉 生姜

Deep fried pike conger with turnip, "Shiitake" mushroom, Japanese parsley and ginger covered with snow crab starchy sauce

### 酢の物

Vinegared Dish

### サーモンと大根の博多 袱紗胡瓜 菊花美味酢ジュレ

Pickled salmon and radish "Hakata" style and cucumber covered with bonito broth vinegar jelly and chrysanthemum flowers

### 止 椀

Miso Soup

### 赤味噌仕立て

Red miso soup

### 食 事

Rice

### 鰻ご飯

Steamed rice with eel

### 香の物

Pickles

### 三種盛り

3 kinds of pickles

### 水菓子

Fruits

### 柿 林檎

Persimmon and apple

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

子持ち鮎甘露煮 穴子八幡巻き 零余子真丈 柿玉子

Simmered sweetfish with roe in sweet soy sauce, grilled conger eel wrapped with burdock root, propagule dumpling, pickled egg yolk in miso

銀杏松葉刺し 栗蜜煮 河豚皮煮凝り

deep fried ginkgo, simmered chestnut in syrup, jellied pufferfish skin simmered in savory broth

## 椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 松茸 甘鯛 三つ葉 菊花 酢橘

"Matsutake" mushroom, tilefish, Japanese parsley, edible chrysanthemum and

"Sudachi" citrus in clear soup

## お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

## 温 物

Warm Dish

ずわい蟹餡かけ 蕪 椎茸 青梗菜 パプリカ

Braised turnip, "Shiitake" mushroom, bok choy and bell pepper covered with snow crab starchy sauce

## 焼き物

Grilled Dish

かます雲丹焼き セロリー酢漬け

Grilled barracuda with sea urchin, pickled celery

## 強 肴

Main Dish

国産和牛ロース肉すき焼き風 温度玉子

Sukiyaki-style Japanese beef loin with soft-boiled egg

## 酢の物

Vinegared Dish

鰻落とし キウイ 菊花美味酢ジュレ

Parboiled pike conger and kiwi covered with bonito broth vinegar jelly and chrysanthemum flowers

## 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

鰻ご飯

Steamed rice with eel

小麦が含まれています Including wheat

鮭茶漬け(赤味噌仕立てはついておりません)

Steamed rice with salmon in soup stock (Red miso soup not included)

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

Fruits

柿 林檎

Persimmon and apple

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

### 北海道産 毛蟹 キャビア

"Hokkaido" hair crab with caviar

### 椀 物

Clear Soup

### 清汁仕立て 松茸 鱧 三つ葉 菊花 酢橘

"Matsutake" mushroom, pike conger, Japanese parsley, edible chrysanthemum and "Sudachi" citrus in clear soup

### お造り

Sashimi

### 五種盛り合わせ

5 Kinds of sashimi

### 焼き物

Grilled Dish

### ほっけ柚庵焼き セロリー金平

Grilled atka mackerel marinated in soy sauce with "Yuzu" citrus flavor in miso, stir fried celery in sweet soy sauce

### 小 鍋

Hot Pot Dish

### 石狩鍋（北海道味噌使用）サーモン 鱈

Salmon and codfish in "Ishikari-nabe" hot pot style ("Hokkaido" miso)

### 強 肴

Main Dish

### ふらの和牛 インカのめざめ エリンギ 蕪 人参 山葵

Rosted "Furano Wagyu" premium beef, "Inca no Mezame" potato, "Eringi" mushroom, turnip, carrot, Japanese horseradish

### 酢の物

Vinegared Dish

### 北海道産 帆立貝 袱紗胡瓜 酢味噌

"Hokkaido" scallop, cucumber, vinegared miso

### 止 椀

Miso Soup

### 赤味噌仕立て

Red miso soup

### 食 事

Rice

### 北海道産 本しゃもと鮭の釜炊きご飯

Steamed rice with "Hokkaido" smelt and salmon

### 香の物

Pickles

### 三種盛り

3 kinds of pickles

### 水菓子

Fruits

### 北海道産 メロン

"Hokkaido" melon

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