

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先 附

Appetizers

海老芋豆腐 湯葉餡かけ いくら

"Ebiimo" taro tofu covered with dried bonito broth starchy sauce, salmon roe

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 穴子真丈 エリンギ茸 ほうれん草

Minced conger eel dumpling, "Eringi" mushroom and spinach in clear soup

造り八寸

Sashimi and Side Dish

四種盛り合わせ

4 kinds of sashimi

ずわい蟹棒すし 鱧の子煮凝り 海老芋雲丹焼き

Snow crab sushi, jellied pike conger roe, grilled "Ebiimo" taro with sea urchin

カリフラワー金平 丸十レモン煮 冬至和え

Stir fried cauliflower in sweet soy sauce, simmered sweet potato with lemon, dressed konjac, ginko and "Shiitake" mushroom with "Yuzu" citrus

焼き物

Grilled Dish

高知県産の魚味噌漬け 粟麩柚子田楽 蕪千枚漬け

Grilled "Kochi" fish with miso, millet wheat bran with "Yuzu" citrus flavor miso, pickled turnip

揚げ物

Deep Fried Dish

ずわい蟹の天婦羅 菊菜 椎茸 百合根

Assorted of tempura - snow crab, chrysanthemum, "Shiitake" mushroom, lily bulb

温 物

Braised Dish

雲子の伝宝焼き 雲丹のせ銀餡かけ

Grilled cod milt with sea urchin covered with starchy sauce

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

ずわい蟹ご飯

Steamed rice with snow crab

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

富有柿 紅まどんな

"Fuyu" persimmon and "Beni madonna" 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

ずわい蟹棒すし 鱧の子煮凝り 海老芋雲丹焼き

Snow crab sushi, jellied pike conger roe, grilled "Ebiimo" taro with sea urchin

カリフラワー金平 丸十レモン煮 冬至和え

Stir fried cauliflower in sweet soy sauce, simmered sweet potato with lemon, dressed konjac, ginko and "Shiitake" mushroom with "Yuzu" citrus

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 帆立貝真丈 エリンギ茸 ほうれん草

Minced scallop dumpling, "Eringi" mushroom and spinach in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

焼き物

Grilled Dish

銀鱈味噌漬け 粟麩田楽 蕪千枚漬け

Grilled black cod with miso, millet wheat bran with miso, pickled turnip

温 物

Braised Dish

雲子の伝宝焼き 雲丹のせ銀鮎かけ

Grilled cod milt with sea urchin covered with starchy sauce

留め肴

Main Dish

国産和牛ロース 山椒風味

Rosted Japanese beef loin with Japanese pepper flavor

小 鍋

Hot Pot Dish

ずわい蟹

Snow crab in hot pot

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

ずわい蟹ご飯

Steamed rice with snow crab

蟹、小麦が含まれています Including crab and wheat

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

富有柿 紅まどんな

"Fuyu" persimmon and "Beni madonna" 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.

¥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

雲子豆腐 キャビア 美味出汁

Cod milt tofu covered with dried bonito broth, caviar

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て ずわい蟹真丈 エリンギ茸 ほうれん草

Minced snow crab dumpling, "Eringi" mushroom and spinach in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 Kinds of sashimi

温 物

Braised Dish

海老芋 フォアグラ ずわい蟹の餡かけ

"Ebiimo" taro and foie gras covered with snow crab starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

甘鯛味噌漬け 粟麩柚子味噌 蕪千枚漬け

Grilled tilefish with miso, millet wheat bran with "Yuzu" citrus flavor miso, pickled turnip

小 鍋

Hot Pot Dish

とらふぐてっちり

Tiger pufferfish in hot pot

留め肴

Main Dish

黒毛和牛ロース 山椒風味

Rosted Japanese Kuroge premium beef loin with Japanese pepper flavor

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

ずわい蟹ご飯

Steamed rice with snow crab

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

富有柿 紅まどんな

"Fuyu" persimmon and "Beni madonna" 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.

¥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