

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先附

Appetizers

筍豆腐 美味ジュレかけ 海老 絹さや

Bamboo shoot tofu covered with dried bonito broth jelly, shrimp, snow peas

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 桜鯛葛打ち ミニアスパラガス 木の芽

"Sakura" sea bream coated with kuzu starch, baby asparagus and leaf buds in clear soup

造り八寸

Sashimi and Side Dish

四種盛り合わせ

4 kinds of sashimi

穴子小袖寿司 桜餅 白魚桜花揚げ 河豚皮の煮凝り

Conger eel sushi, "Sakura" mochi, deep fried icefish with cherry blossoms,

jellied pufferfish skin in savory broth

螢烏賊 花卉百合根 落金平 うい胡麻お浸し

Firefly squid, lily bulb, stir fried butterbur in sweet soy sauce,

blanched edible Hosta shoots dressed with sesame sauce

温物

Simmered Dish

鴨つみれ 春菜蒸し 花卉人参 美味餡かけ

Steamed spring vegetables with simmered duck dumpling and carrot

covered with dried bonito broth starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

鱈チーズ包み焼き 空豆 キウイ酢漬け

Grilled spanish mackerel wrapped with cheese, broad bean, pickled kiwi

酢の物

Pickled Dish

稚鮎南蛮漬け 水雲

Deep fried sweetfish in vinegar sauce, "Mozuku" seaweed

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

桜海老ご飯

Steamed rice with "Sakura" shrimp

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

マンゴー 苺

Mango and strawberry

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 桜餅 白魚桜花揚げ 河豚皮の煮凝り

Conger eel sushi, "Sakura" mochi, deep fried icefish with cherry blossoms,
jellied pufferfish skin in savory broth

蛍烏賊 花弁百合根 露金平 うるい胡麻お浸し

Firefly squid, lily bulb, stir fried butterbur in sweet soy sauce,
blanched edible Hosta shoots dressed with sesame sauce

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 筍豆腐 めばる 若布 ミニアスパラガス 木の芽

Bamboo shoot tofu, rockfish, "wakame" seaweed, baby asparagus and leaf buds in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

温物

Simmered Dish

鮎魚女黄金煮 敷き碓井豆餡 花卉人参 白髪生姜

Simmered fat greenling wrapped with boiled egg yolk, green pea paste, carrot, ginger

焼き物

Grilled Dish

鱈チーズ包み焼き 空豆 キウイ酢漬け

Grilled spanish mackerel wrapped with cheese, broad bean, pickled kiwi

強肴

Main Dish

国産牛ロース肉のロースト 山椒風味 蕪 スナップエンドウ

Roasted Japanese premium beef loin with Japanese pepper flavor, turnip, snap peas

酢の物

Pickled Dish

稚鮎南蛮漬け 水雲

Deep fried sweetfish in vinegar sauce, "Mozuku" seaweed

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

釜揚げしらす ご飯

Steamed rice with whitebait

えび、蟹、小麦が含まれています Including Shrimp, Crab and Wheat

又は or

桜海老ご飯

Steamed rice with "Sakura" shrimp

えび、蟹、小麦が含まれています Including Shrimp, Crab and Wheat

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

マンゴー 苺

Mango and strawberry

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	筍豆腐 若布餡かけ 生雲丹 Bamboo shoot tofu covered with "wakame" seaweed starchy sauce, sea urchin
椀物 Clear Soup	清汁仕立て 鮎魚女葛打ち ミニアスパラガス 木の芽 Fat greenling coated with kuzu starch, baby asparagus and leaf buds in clear soup
お造り Sashimi	五種盛り合わせ キャビア 5 Kinds of sashimi, caviar
温物 Simmered Dish	鴨つみれ 春菜蒸し 花卉人参 美味餡かけ Steamed spring vegetables with simmered duck dumpling and carrot covered with dried bonito broth starchy sauce
焼き物 Grilled Dish	太刀魚チーズ包み焼き 空豆 キウイ酢漬け Grilled cutlassfish wrapped with cheese, broad bean, pickled kiwi
揚げ物 Deep Fried Dish	鮎魚女フォアグラ 桜の葉を巻いて Deep fried fat greenling with foie gras wrapped with cherry blossom leaves
小鍋 Hot Pot Dish	桜鯛しゃぶしゃぶ 紅心大根 白葱 芹 豆腐 桜麩 ぽん酢 "Sakura" sea bream in "Shabu shabu" hot pot style, "daikon" radish, Japanese long onion, Japanese parsley, tofu, wheat gluten, ponzu sauce
止椀 Miso Soup	赤味噌仕立て Red miso soup
<u>お食事をお選びください</u> Choice of rice	
食事 Rice	蛍烏賊ご飯 Steamed rice with firefly squid 小麦が含まれています Including Wheat 又は or 桜海老ご飯 Steamed rice with "Sakura" shrimp えび、蟹、小麦が含まれています Including Shrimp, Crab and Wheat
香の物 Pickles	三種盛り 3 kinds of pickles
水菓子 Fruits	マンゴー 苺 Mango and strawberry

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