

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先附

Appetizers

玉蜀黍豆腐 海老 いくら 星おくら 美味ジュレ

Corn tofu covered with dried bonito broth jelly, shrimp, salmon roe, okra

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 織部真丈 焼き穴子 順才

Minced fish dumpling, grilled conger eel and water shield in clear soup

造り八寸

Sashimi and Side Dish

四種盛り合わせ

4 kinds of sashimi

鱧小袖寿司 枝豆げんこつ揚げ 雲丹水晶 星パプリカ

Pike conger sushi, deep fried "Edamame" beans, jellied sea urchin, bell pepper,

鮎南蛮漬け 無花果胡麻クリームチーズ味噌漬け

deep fried sweetfish marinated in vinegar sauce, figs with sesame cream cheese marinated in miso

焼き物

Grilled Dish

鮎の蓼味噌焼きと塩焼き 甘長唐辛子 セロリ酢漬け

Sweetfish two ways: Grilled with knotweed miso and salt-grilled, Japanese sweet pepper, pickled celery

小鍋

Hot Pot Dish

鰻と豆腐 ささがき牛蒡 三つ葉 白葱 粉山椒

Eel, tofu, shaved burdock root, Japanese parsley, white onion and Japanese pepper powder in hot pot style

酢の物

Vinegared Dish

鱧落とし 蓮芋 パプリカ 梅肉

Parboiled pike conger, giant elephant ear, bell pepper, plum sauce

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

鱈ご飯

Steamed rice with sea bass

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

マスカット メロン

Muscat grapes and 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.

¥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

鱧小袖寿司 枝豆げんこつ揚げ 雲丹水晶 星パプリカ

Pike conger sushi, deep fried "Edamame" beans, jellied sea urchin, bell pepper,

鮎南蛮漬け 無花果胡麻クリーム チーズ味噌漬け

deep fried sweetfish marinated in vinegar sauce, figs with sesame cream cheese marinated in miso

椀物

Clear Soup

玉蜀黍すり流し 枝豆腐

"Edamame" beans tofu in pureed corn soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sushi

温物

Braised Dish

鱧と水なす衣揚げ 美味餡かけ 白髪葱 生姜 絹さや

Deep fried pike conger and eggplant, julienned green onions, ginger and snow peas

covered with dried bonito broth starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

かます柚庵焼き 甘長唐辛子 セロリ酢漬け

Grilled barracuda marinated in soy sauce with "Yuzu" flavor, Japanese sweet pepper, pickled celery

強肴

Main Dish

国産牛ロース肉の炙り焼き 赤ワインソース

Seared Japanese beef loin covered with red wine sauce

酢の物

Vinegared Dish

鱧落とし 蓮芋 パプリカ 梅肉

Parboiled pike conger, giant elephant ear, bell pepper, plum sauce

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

鱧ご飯

Steamed rice with pike conger

小麦が含まれています Including wheat

蛸ご飯

Steamed rice with octopus

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

マンゴー マスカット

Mango and muscat grapes

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

焼き茄子とろろ寄せ キャビア

Grilled eggplant with grated yam, caviar

椀物

Clear Soup

清汁仕立て牡丹鱧 順才 花茗荷 梅肉

Parboiled pike conger, water shield, Japanese ginger and plum sauce in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

焼き物

Grilled Dish

鱧と鰻の食べくらべ 甘長唐辛子 セロリ酢漬け

Grilled pike conger and eel, Japanese sweet pepper, pickled celery

小鍋

Hot Pot Dish

鱧の柳川鍋 ささがき牛蒡 椎茸 玉葱 三つ葉 溶き卵

Parboiled pike conger, shaved burdock root, "Shiitake" mushroom, onion and Japanese parsley in hot pot style, beaten egg

強肴

Main Dish

黒毛和牛ロースの炙り焼き 赤ワインソース ヤングコーン ペコロス

Seared Japanese Kuroge premium beef loin covered with red wine sauce baby corn, pearl onion

酢の物

Vinegared Dish

炙り真蛸 蓮芋 パプリカ 梅肉

Seared octopus, giant elephant ear, bell pepper, plum sauce

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

鮑ご飯

Steamed rice with abalone

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

マンゴー マスカット

Mango and muscat grapes

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