

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先 附

Appetizers

胡桃豆腐 萩見立て いくら 小豆 枝豆 南京 枸杞の実 美味ジュレ

Walnut tofu salmon roe, red beans, "Edamame" beans, pumpkin
and goji berry covered with dried bonito broth jelly

椀 物

Soup

清汁仕立て 鱧 松茸 鰯昆布 芽葱 酢だち

Pike conger, "Matsutake" mushroom, kelp, micro chives and "Sudachi" citrus 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 かつお胡桃 子持ち鮎甘露煮 満月白玉

Conger eel sushi, bonito flakes with walnut

simmered sweetfish in sweet soy sauce and "Shiratama" rice dumpling

大黒占地雲丹焼き 南京カステラ 生ハム年輪巻き

Grilled "Shimeji" with sea urchin, pumpkin castella and dry-cured ham roll

焼き物

Grilled Dish

高知県産の魚 味噌漬け 甘長唐辛子 菊花大根

"Kochi" fish with miso, sweet chili peppers and Japanese radish

揚げ物

Deep Fried Dish

里芋天婦羅 茸餡かけ 忍び生姜

Taro tempura covered with mushroom starchy sauce and ginger

酢の物

Vinegar Dish

ずわい蟹錦糸巻き 胡瓜 花茗荷 生姜酢

Snow crab wrapped in "Kinshi"egg, cucumber, Japanese ginger and ginger vinegar

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

松茸ご飯

Steamed rice with "Matsutake" mushroom

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

マスカット ナガノパープル 梨

Muscat grapes, "Nagano" purple grapes, and Japanese pear

海老	カシュー	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	ナッツ	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

※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 かつお胡桃 予持ち鮎甘露煮 満月白玉

Conger eel sushi, bonito flakes with walnut

simmered sweetfish in sweet soy sauce and "Shiratama" rice dumpling

大黒占地雲丹焼き 南京カステラ 生ハム年輪巻き

Grilled "Daikoku shimeji" with sea urchin, pumpkin castella and dry-cured ham roll

椀替わり

Soup

松茸土瓶蒸し 鱧 車海老 百合根 銀杏 三つ葉 酢だち

Steamed "Matsutake" mushroom in clay pot, pike conger, prawn, lily bulb,

ginkgo, Japanese parsley, "Sudachi" citrus

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

温 物

Warm Dish

東寺蒸し 鰻 椎茸 冬瓜 栗 紅葉人参 鱈甲飴かけ 山葵

Eel, "Shiitake" mushroom, wax gourd, chestnut and carrot topped with steamed tofu skin

covered with dark soy sauce and starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

甘鯛味噌漬け 甘長唐辛子 菊花大根

Tilefish with miso, sweet chili peppers and Japanese radish

強 肴

Main Dish

国産牛ロース肉 味噌漬け 大黒占地 青梗菜

Japanese beef loin with miso, "Shimeji" Mushrooms and pak choi

酢の物

Vinegar Dish

ずわい蟹錦糸巻き 胡瓜 花茗荷 生姜酢

Snow crab wrapped in "Kinshi"egg, cucumber, Japanese ginger and ginger vinegar

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

松茸ご飯

Steamed rice with "Matsutake" mushroom

小麦が含まれています Including Wheat

鮭ご飯

Steamed rice with salmon

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

マスカット ナガノパープル 梨

Muscat grapes, "Nagano" purple grapes, and Japanese pear

海老

Shrimp

○

カシュー

ナッツ

Cashewnuts

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

毛蟹とイクラ

Horsehair crab and salmon roe

椀替わり

Soup

松茸土瓶蒸し 鱧 車海老 百合根 銀杏 三つ葉 酢だち

Steamed "Matsutake" mushroom in clay pot, pike conger, prawn, lily bulb, ginkgo, Japanese parsley and "Sudachi" citrus

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 Kinds of sashimi

温 物

Warm Dish

東寺蒸し 鰻 椎茸 冬瓜 栗 紅葉人参 鱈甲飴かけ 山葵

Eel, "Shiitake" mushroom, wax gourd, chestnut and carrot topped with steamed tofu skin covered with dark soy sauce and starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

かます松茸包み焼き 甘長唐辛子 菊花大根

Grilled barracuda wrapped around "Matsutake" mushrooms, sweet chili peppers and Japanese radish

強 肴

Main Dish

黒毛和牛ロース肉 味噌漬け 大黒占地 青梗菜

Japanese kuroge premium beef loin with miso, "Shimeji" mushrooms and pak choi

酢の物

Vinegar Dish

ずわい蟹 錦糸巻き 胡瓜 花苺 荷 生姜酢

Snow crab wrapped in "Kinshi" egg, cucumber, Japanese ginger and ginger vinegar

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

松茸ご飯

Steamed rice with "Matsutake" mushroom

水菓子

Fruits

マスカット ナガノパープル 梨

Muscat grapes, "Nagano" purple grapes, and Japanese pear

海老	カシュー	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	Cashewnuts	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.

¥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