

# 煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

## 先 附

Appetizers

## 茄子豆腐 いくら 白髪葱 胡瓜 旨出汁

Eggplant tofu, salmon roe, white onion, cucumber covered with dried bonito broth

## 椀替わり

Soup

## 松茸土瓶蒸し 鱧 海老 百合根 銀杏 三つ葉

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

## 造り八寸

Sashimi and Side Dish

## 四種盛り合わせ

4 kinds of sashimi

## 鯖小袖寿司 鱧の子 柳川寄せ 石垣零余子 柿チーズ

Mackerel sushi, pike conger roe, minced fish dumping and propagul, persimmon with cheese

## 大黒占地有馬煮 銀杏 茄子田楽 牛肉しぐれ煮

"Daikoku shimeji" mushrooms with Japanese pepper, ginkgo, grilled eggplant with miso, simmered beef with sweet soy sauce and ginger

## 温 物

Braised Dish

## ずわい蟹の餡かけ 甘鯛 里芋 あわび茸 かもじ葱

Tilefish, taro, king oyster mushroom and green onion covered with snow crab starchy sauce

## 焼き物

Grilled Dish

## 銀鱈味噌漬け 蓮根金平 蕪酢漬け

Sablefish with miso, lotus root simmered in sweet soy sauce, pickled turnip

## 酢の物

Vinegar Dish

## 秋刀魚菊花和え 紅心大根 胡瓜 土佐酢

Marinated saury with crown daisy, red heart radish, cucumber and "Tosa" vinegar

## 止 椀

Miso Soup

## 赤味噌仕立て

Red miso soup

## 食 事

Rice

## 鮭ご飯

Steamed rice with salmon

## 香の物

Pickles

## 三種盛り

3 kinds of pickles

## 水菓子

Fruits

## 柿 林檎 洋梨

Persimmon, apple and 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.

¥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

### 鯖小袖寿司 鱧の子柳川寄せ 石垣零余子 柿チーズ

Mackerel sushi, pike conger roe, minced fish dumping and propagul, persimmon with cheese

### 大黒占地有馬煮 銀杏 茄子田楽 牛肉しぐれ煮

"Daikoku shimeji" mushrooms with Japanese pepper, ginkgo,

grilled eggplant with miso, simmered beef with sweet soy sauce and ginger

### 椀 物

Soup

### 清汁仕立て 鱧 松茸 三つ葉 酢だち

Pike conger, "Matsutake" mushroom, Japanese parsley and "Sudachi" citrus in clear soup

### お造り

Sashimi

### 五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

### 温 物

Braised Dish

### ずわい蟹の餡かけ 甘鯛 里芋 あわび茸 かもじ葱

Tilefish, taro, king oyster mushroom and green onion

covered with snow crab starchy sauce

### 焼き物

Grilled Dish

### 鰻二色焼き 蓮根金平 蕪酢漬け

Grilled eel with two styles, lotus root simmered in sweet soy sauce and pickled turnip

### 強 肴

Main Dish

### 国産牛ロース肉と無花果 胡麻クリーム 神山椎茸 南京

Roasted Japanese beef loin and fig, sesame cream, "kamiyama Shiitake" mushroom and pumpkin

### 酢の物

Vinegar Dish

### 帆立貝菊花和え 紅心大根 胡瓜 土佐酢

Marinated scallop with crown daisy, red heart radish and cucumber "Tosa" 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

### 柿 林檎 洋梨

Persimmon, apple and 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

### 焼き松茸お浸し 食菊 菊菜 柚子

Grilled "Matsutake" mushroom with soy sauce, crown daisy, chrysanthemum and "Yuzu" citrus

### 椀 物

Soup

### 清汁仕立て 鱧 松茸 三つ葉 酢だち

Pike conger, "Matsutake" mushroom, Japanese parsley, "Sudachi" citrus in clear soup

### お造り

Sashimi

### 五種盛り合わせ

5 Kinds of sashimi

### 温 物

Braised Dish

### ずわい蟹の餡かけ 甘鯛 里芋 あわび茸 かもじ葱

Tilefish, taro, king oyster mushroom and green onion covered with snow crab starchy sauce

### 焼き物

Grilled Dish

### 太刀魚雲丹焼き 蓮根金平 蕪酢漬け

Cutlassfish with sea urchin, lotus root with sweet soy sauce and pickled turnip

### 揚げ物

Deep Fried Dish

### 松茸天婦羅 栗 銀杏 青梗菜

"Matsutake" mushroom tempura, chestnut, ginkgo and pak choi

### 酢の物

Vinegar Dish

### 帆立貝菊花和え 紅心大根 胡瓜 土佐酢

Marinated scallop with crown daisy, red heart radish and cucumber "Tosa" vinegar

### 止 椀

Miso Soup

### 赤味噌仕立て

Red miso soup

### 食 事

Rice

### 鰻ご飯

Steamed rice with eel

### 水菓子

Fruits

### 柿 林檎 洋梨

Persimmon, apple and 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