

煌星

Kiraboshi

先付け Amuse

枝豆 豆腐

海老含め煮 いくら 美味ジュレ

"Edamame" Soy Bean Tofu

Braised Shrimp, Ikra, Kelp and Bonito Broth Sauce

椀 Clear Soup

清汁仕立て

水無月真丈 順才 絹さや ちぎり梅

Minced Fish Dumpling, Water Shield, Snow Peas, Plum

造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

三種盛り

3 Kinds of Sashimi

鱧小袖寿司 玉蜀黍カステラ 河豚皮煮凝り
山桃水仙 小芋ずんだ焼き ホワイトアスパラガス

Pike Conger Sushi, Corn Castella, Jellied Globefish Skin

Jellied Bayberry, Taro with Green Peas Paste, White Asparagus

煮物 Braised Dish

鮎魚女葛煮 蟹餡かけ

茄子 椎茸 おくら ヤングコーン 針生姜

Braised Fat Greenling Covered with Crab Starchy Sauce

Eggplant, "Shiitake" Mushroom, Okra, Baby Corn, Ginger

焼き物 Grilled Dish

高知県の魚トマト焼き バジルの香り

花茗荷酢漬け

Grilled Today's Fish with Tomato and Basil

Pickled Japanese Ginger

食事 Rice

新潟産コシヒカリ(穀王)釜炊きご飯と料理長の一品 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed "Niigata Koshihikari KOKUO Brand" Rice with Chef's Dish, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

水菓子 Dessert

メロン 西瓜 ミント

Melon, Watermelon, Mint

¥11,000

令彩

Reisai

前菜 Appetizer

鱧小袖寿司 玉蜀黍カステラ 河豚皮煮凝り
山桃水仙 小芋ずんだ焼き ホワイトアスパラガス
Pike Conger Sushi, Corn Castella, Jellied Globefish Skin
Jellied Bayberry, Taro with Green Peas Paste, White Asparagus

椀 Clear Soup

清汁仕立て

水無月真丈 炙り雲丹 順才 絹さや ちぎり梅
Minced Fish Dumpling, Grilled Sea Urchin, Water Shield, Snow Peas, Plum

お造り Sashimi

四種盛り

4 Kinds of Sashimi

小鍋 Hot Pot Dish

鱧すき鍋

玉葱 白菜 豆腐 白葱 椎茸 三つ葉

Pike Conger in Hot Pot Style
Onion, Chinese Cabbage, Tofu, White Onion, "Shiitake" Mushroom, Japanese Parsley

焼き物 Grilled Dish

鮎魚女梅照り焼き

花茗荷酢漬け

Grilled Fat Greenling Plum "Teriyaki" Sauce
Pickled Japanese Ginger

留め肴 Main Dish

国産牛ロース肉のたたき

ヤングコーン 万願寺唐辛子 ミックスベジタブル

Seared Japanese Beef Loin
Baby Corn, "Manganji" Pepper, Mix Vegetables

食事 Rice or Noodle ※お好みで Choice of

・ 蛸の釜炊きご飯 木の芽 赤出汁 香の物三種盛り
Steamed Rice with Octopus, Leaf Buds, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

・ 鱧茶漬け 香の物三種盛り
Steamed Rice with Pike Conger in Soup Stock, 3 Kinds of Pickles

水菓子 Dessert

マンゴー

Mango

¥15,000

蒼天

Souten

先付け Amuse

蒸し鮑とホワイトアスパラガス
Steamed Abalone and White Asparagus

椀 Clear Soup

清汁仕立て

水無月真丈 炙り雲丹 順才 絹さや ちぎり梅
Minced Fish Dumpling, Grilled Sea Urchin, Water Shield, Snow Peas, Plum

お造り Sashimi

五種盛り合わせ

5 Kinds of Sashimi

煮物 Braised Dish

鱧吉野煮 玉蜀黍すり流し
玉葱 おくら パプリカ

Braised Pike Conger and Vegetables Covered with Corn Starchy Sauce
Onion, Okra, Bell Pepper

揚げ物 Deep Fried Dish

三重県産地どり三色揚げ

三重県産 真珠塩

Deep Fried Chicken with Beer, Dried Sea Lettuce and Egg
"Ise Shinju" Salt

小鍋 Hot Pot Dish

松坂牛 すき鍋

玉葱 白葱 糸蒟蒻 菊菜 焼き豆腐 椎茸 温度玉子

"Matsuzaka" Premium Loin in "Sukiyaki" Hot Pot Style

Onion, White Onion, Konjac, Chrysanthemum, Grilled Tofu, "Shiitake" Mushroom, Boiled Egg

酢の物 Vinegared Dish

炙りとり貝 酢味噌

蓮芋 針茗荷 ラディッシュ

Grilled Cockle with Vinegared Miso

Giant Elephant Ear, Japanese Ginger, Radish

止椀 Miso Soup

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

食事 Sushi

めはり寿司

Rice Ball Wrapped in Pickled Leaf Mustard Green

水菓子 Dessert

マンゴー

Mango

¥20,000

※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.