

煌星

Kiraboshi

先付け Amuse

温度玉子長芋包み

いくら 星おくら 千枚冬瓜

Soft Boiled Egg Covered with Grated Yam

Salmon Caviar, Okura, Wax Gourd

椀 Clear Soup

清汁仕立て

織部真丈 順才

Fish Dumpling, Water Shield

造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

鯛 鮪 鱈

Sea Bream, Tuna, Horse Mackerel

鮎南蛮漬け 海老水仙 おくら味噌漬け はす芋筒巻き黄金餡かけ
水玉南京レモン煮 星パプリカ あみ笠蓮根 枸杞の実

Pickled and Deep Fried "Ayu" Sweetfish, Braised Shrimp and Salmon Caviar Covered with Jelly

Pickled Okura with Miso, Colocasia Gigantea Covered with Starchy Sauce

Braised Pumpkin with Lemon, Bell Pepper, Lotus Root, Goji Berry

焼き物 Grilled Dish

高知県の鮮魚焼き浸し

南京煎餅 輪切りかぼす

Grilled and Simmered Fish

Grilled Pumpkin, Kabosu

揚げ物 Deep Fried Dish

鱧の天婦羅

水茄子 万願寺唐辛子

Deep Fried Pike Conger in "Tempura" Style

Egg Plant, Manganji Pepper

食事 Rice

枝豆釜炊きご飯 ちりめん山椒 赤出し 香の物三種盛り

Steamed Rice with "Edamame" Soy Beans, Dried Small Sardine with Japanese Pepper

Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

水菓子 Dessert

白桃 マスカット 西瓜

White Peach, Muscat Grapes, Water Melon

¥10,200

※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

Reisai

前菜 Appetizer

鮎南蛮漬け 海老水仙 おくら味噌漬け はす芋筒巻き黄金餡かけ
水玉南京レモン煮 星パプリカ あみ笠蓮根 枸杞の実
Pickled and Deep Fried "Ayu" Sweetfish, Braised Shrimp and Salmon Caviar Covered with Jelly
Pickled Okura with Miso, Colocasia Gigantea Covered with Starchy Sauce
Braised Pumpkin with Lemon, Bell Pepper, Lotus Root, Goji Berry

椀 Clear Soup

清汁仕立て
織部真丈 鱧一夜干し 順才
Fish Dumpling, Sillago Dried Overnight, Water Shield

お造り Sashimi

鮪 鰯 鱧 蛸
Tuna, Horse Mackerel, Pike Conger, Octopus

焼き物 Grilled Dish

かます雲丹焼き 鱸松前焼き
玉蜀黍 南京煎餅 パプリカ酢漬け
Grilled Barracuda with Sea Urchin, Gilled Sea Bass with Kelp
Corn, Grilled Pumpkin, Pickled Bell Pepper

小鍋 Hot Pot Style

鰻と豆腐小鍋仕立て
Eel and Tofu in Hot Pot Style

留め肴 Main Dish

国産牛ロース肉一口ステーキ
水茄子 玉葱 トマト 万願寺唐辛子
Roasted Japanese Beef Loin
Egg Plant, Onion, Tomato, Manganji Pepper

食事 Rice or Noodle ※お好みで Choice of

・新潟産こしひかり(穀王)釜炊きご飯と料理長の一品 赤出し 香の物三種盛り
Steamed "Niigata Koshihikari KOKUO Brand" Rice with Chef's Dish, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

・枝豆釜炊きご飯 ちりめん山椒 赤出し 香の物三種盛り
Steamed Rice with "Edamame" Soy Beans, Dried Small Sardine with Japanese Pepper
Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

・冷し素麺

Cold Thin Wheat Noodle

水菓子 Dessert

白桃 マスカット 西瓜
White Peach, Muscat Grapes, Water Melon

¥14,000

※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

～夏～

Souten
～Estate～

先付け Amuse

焼き茄子とろろ寄せキャビアのせ
海老含め煮

Grilled Egg Plant and Grated Yam with Caviar and Braised Shrimp

椀 Clear Soup

清汁仕立て
牡丹鱧 順才

Pike Conger, Water Shield

お造り Sashimi

五種盛り合わせ

5 Kinds of "Sashimi"

煮物 Braised Dish

鰻と冬瓜重ね蒸し フォアグラ添え
相葱 山葵 鱈甲飴かけ

Steamed Eel, Wax Gourd, Foie-Gras,
Long Onion and Horseradish Covered with Starchy Sauce

焼き物 Grilled Dish

鱧白焼き 鱧照り焼き

"Shirayaki" and "Teriyaki" Grilled Pike Conger

留め肴 Main Dish

黒毛和牛ロース肉と太刀魚
水茄子 玉葱 トマト 万願寺唐辛子

Roasted Japanese "Kuroge" Beef Loin and Cutlassfish
Egg Plant, Onion, Tomato, Manganji Pepper

食事 Rice

鮎釜炊きご飯 赤出し 香の物三種盛り

Steamed Rice with "Ayu" Sweetfish, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

水菓子 Dessert

白桃 マスカット 西瓜

White Peach, Muscat Grapes, Water Melon

¥20,000