煌星

Kiraboshi

先付け Amuse水雲とろろゼリー寄せ 黄身餡かけ海老含め煮 芹 摘み明太子

Jelled Mozuku Seaweed and Grated Yam Covered with Yolk Starchy Sauce Braised Shrimp, Japanese Parsley, Spicy Cod Roe

<u>椀 Soup</u> 鶯仕立て 筍豆腐 蕨 帯人参 花弁大根 桜花 木の芽

Grated Grean Peas Soup Bamboo Shoot Tofu, Bracken, Carrot, Japanese White Radish, "Sakura" Flower, Leaf Buds

造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

鯛 鮪 鰆

Sea Bream, Tuna, Spanish Mackerel

飯蛸旨煮 鱈の子 蕗ぼんぼり 三色団子 一寸豆みじんこ揚げ 鶯寄せ グリーンアスパラガス サーモン巻き

Braised Octopus, Cod Roe, Butterbur, Skewered Three Color Dumpling Deep Fried Broad Bean, Green Peas Tofu, Green Asparagus Rolled with Salmon

温物 Braised Dish 高知県産の魚と蕪 蟹餡かけ 蕗 椎茸 桜麩 柚子

Braised Today's Fish and Turnip Covered with Crab Starchy Sauce Butterbur, "Shiitake" Mushroom, Wheat Bran, "Yuzu" Citrus

<u>酢の物 Vinegared Dish</u> 美味酢ジュレ掛け 蛍烏賊 炙り貝柱 うるい 蚕豆 辛子酢味噌

Firefly Squid, Grilled Scallop, "Urui" Edible Hosta, Broad Bean, Mustard Vinegar Miso Covered with Bonito and Kelp Broth Vinegar Jelly

<u>食 事 Rice</u> 筍の釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with Bamboo Shoot, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

<u>水菓子 Dessert</u> メロン 苺 パイン 薄蜜レモンジュレ

Melon, Strawberry, Pineapple with Lemon Sugar Jelly

¥11,000



Reisai

前 菜 Appetizer

鱈の子 蕗ぼんぼり 飯蛸旨煮 三色団子 一寸豆みじんこ揚げ 鶯寄せ グリーンアスパラガス サーモン巻き

Braised Octopus, Cod Roe, Butterbur, Skewered Three Color Dumpling Deep Fried Broad Bean, Green Peas Tofu, Green Asparagus Rolled with Salmon

椀 Soup 白味噌仕立て 菜の花 花弁人参 蓬豆腐 大根

White Miso Soup

Mugwort Tofu, Canola Flower, Carrot, Japanese White Radish

お告り Sashimi 縞鯵

Spanish Mackerel, Sea Bream, Striped Jack, Tuna

小 鍋 Hot Pot Dish 蛍烏賊 春野菜香る鍋

芹 筍 菜の花 たらの芽 こごみ 蕗 独活 うるい ささがき牛蒡 椎茸

> Hot Pot Style with Firefly Squid and Spring Vegetables Japanese Parsley, Bamboo Shoot, Canola Flower, Aralia Sprout, Ostrich fern, Butterbur, Edible Stalks, "Urui" Edible Hosta, Burdock, "Shiitake" Mushroom

焼き物 Grilled Dish くえ柚庵焼き 八幡蒟蒻 白酒焼き 茗荷酢漬け

Grilled Longtooth Grouper with "Yuzu" Citrus Flavor Grilled Konjac with Sake, Pickled Japanese Ginger

留め肴 Main Dish 国産牛ロースステーキ バターソース 青梗菜 トマト クレソン 椎茸

Roasted Japanese Beef Loin with Butter Sauce Turnip, "Shiitake" Mushroom, Bok Choy, Tomato, Watercress

<u>食 事 Rice or Noodle ※お好みで Choice of</u>

- ・新潟産こしひかり(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
 - - ・筍の釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with Bamboo Shoot, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

・温かい二八そば 又は 稲庭うどん 牛肉 おぼろ昆布

Hot Buckwheat Noodle or Flour Noodle with Beef and "Oboro" Kelp

水菓子 Dessert メロン 苺 パイン 薄蜜レモンジュレ

Melon, Strawberry, Pineapple with Lemon Sugar Jelly

¥15,000

蒼天

〜始まり〜

Souten ∼The Start∼

<u>先付け Amuse</u> 蓬豆腐 白酒餡かけ 雲丹 土筆 芹 山葵

Mugwort Tofu Covered with Sake Starchy Sauce Sea Urchin, Horsetail, Japanese Parsley, Japanese Horseradish

<u>椀 Clear Soup</u> 清汁仕立て 蛤真丈 菜の花 花弁人参 大根 木の芽

Minced Hard Clam Dumpling, Canola Flower, Carrot, Japanese White Radish, Leaf Buds

<u>お造り Sashimi</u> 五種盛り合わせ

5 Kinds of "Sashimi"

<u>温物 Braised Dish</u> あぶらめ桜蒸し 蟹餡かけ

Steamed Fat Greenling Wrapped with "Sakura" Cake, "Sakura" Leaf Flavor Covered with Crab Starchy Sauce

<u>小 鍋 Hot Pot Dish</u> 白魚柳川鍋 ささがき牛蒡 椎茸 溶き卵

Braised White Fish and Egg Hot Pot Style Japanese Parsley, Bamboo Shoot, Burdock, "Shiitake" Mushroom, Egg

<u>留め肴 Main Dish</u> 黒毛和牛フィレステーキ バターソース 蕪 椎茸 青梗菜 トマト クレソン

Roasted Japanese Premium Kuroge Beef Tenderloin with Butter Sauce Turnip, "Shiitake" Mushroom, Bok Choy, Tomato, Watercress

食 事 Rice

蛍烏賊の釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with Firefly Squid, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

<u>水菓子 Dessert</u> メロン 苺 パイン 薄蜜レモンジュレ

Melon, Strawberry, Pineapple with Lemon Sugar Jelly

¥20,000