

煌星

Kiraboshi

先付け Amuse

そら豆 豆腐薯蕷のせ
鱒の子 土筆 セルフィーユ

Broad Bean Tofu Covered with Grated Yam
Red Caviar, Horsetail, French Parsley

椀 Clear Soup

清汁仕立て
桜海老真丈 青梗菜 花卉人参 柚子

Minced Fish Dumpling with "Sakura" Shrimp, Pak Choi, Carrot, "Yuzu" Citrus

造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

鯛 縞鯯 鰹

Sea Bream, Striped Jack, Bonito

蛸桜煮 鮪有馬煮とろろ掛け 姫筍ベーコン巻き サーモン市松寿司
アスパラガス明太子和え 鱈昆布メと胡瓜雷干しの囊酢和え

Braised Octopus, Braised Tuna Covered with Grated Yam, Grilled Bamboo Shoot Rolled with Bacon
Salmon Sushi, Asparagus Dressed with Spicy Cod Roe, Silago and Cucumber Dressed with Grated Turnip Vinegar

焼き物 Grilled Dish

高知県産の魚柚庵焼き
生麩の木の芽味噌 大根桜香甘酢漬け 落当座煮

Grilled Today's Fish with "Yuzu" Citrus Flavor
Wheat Bran with Leaf Buds Miso, Pickled Japanese White Radish with Sweet Vinegar, Braised Butterbur

小 鍋 Hot Pot Dish

蛍烏賊鍋
芹 白葱 椎茸 玉葱 糸蒟蒻

Hot Pot Style with Firefly Squid
Japanese Parsley, White Onion, "Shiitake" Mushroom, Onion, Konjac Noodles

食事 Rice

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

水菓子 Dessert

メロン 苺 ネーブル 小倉あん添え

Melon, Strawberry, "Nabel" Orange, Red Bean Paste

¥11,000

※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

Reisai

前菜 Appetizer

蛸桜煮 鮪有馬煮とろろ掛け 姫筍ベーコン巻き サーモン市松寿司
アスパラガス明太子和え 鱧昆布メと胡瓜雷干しの薬酢和え

Braised Octopus, Braised Tuna Covered with Grated Yam, Grilled Bamboo Shoot Rolled with Bacon
Salmon Sushi, Asparagus Dressed with Spicy Cod Roe, Sillago and Cucumber Dressed with Grated Turnip Vinegar

椀 Clear Soup

清汁仕立て

桜海老真丈 青梗菜 花卉人参 柚子

Minced Fish Dumpling with "Sakura" Shrimp, Pak Choi, Carrot, "Yuzu" Citrus

お造り Sashimi

鯛松皮造り 縞鰹 烏賊 鰹

Sea Bream, Striped Jack, Squid, Bonito

温物 Steamed Dish

鱈と鴨つみれの春菜蒸し

若芽 菜の花 芹 忍び生姜

Steamed Spanish Mackerel and Duck with Spring Vegetables
Brown Seaweed, Canola Flower, Japanese Parsley, Ginger

焼き物 Grilled Dish

油目雲丹焼き

生麩の木の芽味噌 大根桜香甘酢漬け 落当座煮

Grilled Greenling with Sea Urchin

Wheat Bran with Leaf Buds Miso, Pickled Japanese White Radish with Sweet Vinegar, Braised Butterbur

留め肴 Main Dish

国産牛ロースの焔焼き

とろ湯葉 スナップエンドウ トマト ヤングコーン

Roasted Japanese Beef Loin

Tofu Skin, Snow Peas, Tomato, Young Corn

食事 Rice or Noodle ※お好みで Choice of

・鰯そぼろ茶漬け

Steamed Rice with Minced Yellowtail in Soup Stock

・鮭と山菜の釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with Salmon and Mountain Vegetables, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

・二八そば 又は 稲庭うどん (温 又は 冷)

Buckwheat Noodle or Flour Noodle (Hot or Cold)

水菓子 Dessert

メロン 苺 ネーブル 小倉あん添え

Melon, Strawberry, "Nabel" Orange, Red Bean Paste

¥15,000

※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

～春～

Souten

～Spring～

先付け Amuse

そら豆 豆腐 薯蕷のせ
雲丹 土筆

Broad Bean Tofu Covered with Grated Yam
Sea Urchin, Horsetail

椀 Clear Soup

清汁仕立て

若布真丈 炙りばちこ 青梗菜 花卉人参 柚子

Minced Fish Dumpling with Brown Seaweed, Dried Sea Cucumber, Pak Choi, Carrot, "Yuzu" Citrus

お造り Sashimi

桜鯛とキャビア

鮎魚女 中とろ 縞鯯 鯖

"Sakura" Sea Bream, Caviar, Fat Greenling, Striped Jack, Spanish Mackerel

温物 Braised Dish

太刀魚とフォアグラ春菜蒸し
若芽 菜の花 芹 忍び生姜

Steamed Cutlassfish and Foie Gras with Spring Vegetables
Brown Seaweed, Canola Flower, Japanese Parsley, Ginger

焼き物 Grilled Dish

伊勢海老 木の芽ソース

レッドパールオニオン甘酢漬け

Grilled Japanese Spiny Lobster with Leaf Buds Sauce
Pickled Red Pearl Onion

留め肴 Main Dish

黒毛和牛ロースの焔焼き

とろ湯葉 スナップエンドウ トマト ヤングコーン

Roasted Japanese Kuroge Premium Beef Tenderloin
Tofu Skin, Snow Peas, Tomato, Young Corn

食事 Rice

桜海老の釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with "Sakura" Shrimp, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

水菓子 Dessert

メロン 苺 ネーブル 小倉あん添え

Melon, Strawberry, "Nabel" Orange, Red Bean Paste

¥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.