

煌星

Kiraboshi

先付け Amuse

辛子味噌和え

帆立貝柱 海老 烏賊 水菜 ぶなしめじ いくら 糸うに

Vegetables Dressed with Japanese Mustard and Miso

Scallop, Shrimp, Squid, Potherb Mustard, "Bunashimeji" Mushroom, Salmon Caviar, Sea Urchin

椀 Soup

けんちん汁薄葛仕立て

サーモン柚庵焼き 大根 人参 小芋 牛蒡 厚揚げ 絹さや 露生姜

"Kenchin-Jiru" Soup

Grilled Salmon with "Yuzu" Citrus, Japanese White Radish, Carrot, Taro, Burdock, Deep Fried Tofu, Green Peas, Ginger

造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

三種盛り

3 Kinds of Sashimi

海老小袖寿司 牛肉牛蒡巻き 丸十密煮 鮫鰾肝

冬至和え いくらのせ 鰻の子袱紗焼き 麩田楽

Shrimp Sushi, Burdock Rolled with Beef, Braised Sweet Potato, Monkfish Liver

Braised Vegetables Dressed with Pumpkin Paste and Salmon Caviar, Pike Conger Roe with Egg, Wheat Bran with Miso

煮物 Braised Dish

鰯と蕪の柚子味噌

茄子 菊菜 椎茸

Braised Yellowtail and Turnip with "Yuzu" Citrus Miso

Egg Plant, Chrysanthemum, "Shiitake" Mushroom

焼き物 Grilled Dish

高知県産の魚 照り焼き

蕪千枚漬け

Grilled Today's Fish with Teriyaki Sauce

Pickled Turnip

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 紅まどんな ミント

Melon, "Beni Madonna" Orange, Mint

¥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

海老小袖寿司 牛肉牛蒡巻き 丸十密煮 鮫鰾肝
冬至和え いくらのおせ 鰯の子袱紗焼き 麩田楽

Shrimp Sushi, Burdock Rolled with Beef, Braised Sweet Potato, Monkfish Liver
Braised Vegetables Dressed with Pumpkin Paste and Salmon Caviar, Pike Conger Roe with Egg, Wheat Bran with Miso

椀 Clear Soup

清汁仕立て

ずわい蟹真丈 水菜 柚子

Minced Snow Crab Dumpling, Potherb Mustard, "Yuzu" Citrus

お造り Sashimi

四種盛り合わせ

4 Kinds of Sashimi

煮物 Braised Dish

ずわい蟹 東寺蒸し銀鮓かけ

鯖 鴨口ース 椎茸 三つ葉 柚子

Braised Snow Crab Covered with Tofu Skin Starchy Sauce
Spanish Mackerel, Duck, "Shiitake" Mushroom, Japanese Parsley, "Yuzu" Citrus

焼き物 Grilled Dish

くえ 柚庵焼き

蕪千枚漬け

Grilled Longtooth Grouper with "Yuzu" Citrus Flavor
Pickled Turnip

揚げ物 Deep Fried Dish

ずわい蟹の天婦羅

菊菜 銀杏 酢橘

Deep Fried Snow Crab in Tempura Style
Chrysanthemum, Ginkgo, "Sudachi" Citrus

食事 Rice or Noodle ※お好みで Choice of

・帆立貝柱の釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with Scallop, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

・零余子の釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with Propagule, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

・温 二八そば 又は 稲庭うどん

Hot Buckwheat Noodle or Flour Noodle

水菓子 Dessert

メロン 紅まどんな ミント

Melon, "Beni Madonna" Orange, Mint

¥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

～蟹～

Souten

～Crab～

先付け Amuse

ずわい蟹 吉野和え

菊菜 大黒占地 八幡蒟蒻

Snow Crab Dressed with Vinegar Sauce

Chrysanthemum, "Daikoku Shimeji" Mushroom, "Yahata" Konjac

椀 Clear Soup

清汁仕立て

ずわい蟹真丈 水菜 柚子

Minced Snow Crab Dumpling, Potherb Mustard, "Yuzu" Citrus

お造り Sashimi

五種盛り合わせ

5 Kinds of Sashimi

小 鍋 Hot Pot Dish

ずわい蟹

白菜 菊菜 椎茸 豆腐

Hot Pot Dish with Snow Crab

Chinese Cabbage, Chrysanthemum, "Shiitake" Mushroom, Tofu

焼き物 Grilled Dish

天然くえ柚庵焼き

蕪千枚漬け

Grilled Wild Longtooth Grouper with "Yuzu" Citrus Flavor

Pickled Turnip

留め肴 Main Dish

たらば蟹ちり蒸し

蕪 芽キャベツ 榎木 小松菜

Braised Red King Crab

Turnip, Brussels Sprouts, "Enoki" Mushroom, Japanese Mustard Spinach

食 事 Rice

ずわい蟹の釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with Snow Crab, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

水菓子 Dessert

メロン 紅まどんな ミント

Melon, "Beni Madonna" Orange, Mint

¥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.