

煌星

Kiraboshi

先付け Amuse

順才 養老寄せ

海老 いくら 山葵

Jellied Water Shield and Grated Yam

Shrimp, Ikra, Japanese Horseradish

椀 Clear Soup

清汁仕立て

鮎魚女葛叩き 順才 クレソン ちぎり梅

Fat Greenling, Water Shield, Watercress, Plum

造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

三種盛り

3 Kinds of Sashimi

鮎南蛮漬け そら豆艶煮 蛸味噌漬け 新生姜鼈甲煮

水雲とろろ 泉州水なす田楽 抹茶羹

Deep Fried and Marinated Sweetfish, Braised Broad Bean, Pickled Octopus with Miso, Braised Ginger

Vinegared Seaweed with Grated Yam, "SENSHU" Eggplant with Miso, Maccha Sweet Jelly

煮物 Braised Dish

高知県の魚 酒蒸し

椎茸 白葱 豆腐 三つ葉

Braised Today's Fish with Sake

"Shiitake" Mushroom, White Leek, Tofu, Japanese Parsley

揚げ物 Deep Fried Dish

蓮根蛇籠揚げ

海老 焼き穴子 帆立貝 赤万願寺唐辛子 グリーンアスパラガス 霰出汁

Deep Fried Lotus Root with

Shrimp, Conger Eel, Scallop, Red "Manganji" Pepper, Green Asparagus, Grated 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 アメリカンチェリー ミント

Melon, Bing Berry, Mint

¥11,000

令彩

Reisai

前菜 Appetizer

鮎南蛮漬け そら豆艶煮 蛸味噌漬け 新生姜鼈甲煮
水雲とろろ 泉州水なす田楽 抹茶羹

Deep Fried and Marinated Sweetfish, Braised Broad Bean, Pickled Octopus with Miso, Braised Ginger
Vinegared Seaweed with Grated Yam, "SENSHU" Eggplant with Miso, Maccha Sweet Jelly

椀 Clear Soup

清汁仕立て

鮎魚女葛叩き 順才 クレソン ちぎり梅

Fat Greenling, Water Shield, Watercress, Plum

お造り Sashimi

五種盛り

5 Kinds of Sashimi

温物 Braised Dish

丸茄子 鴨ロース 海老含め煮
ヤングコーン 筍 小芋 粟麩 木の芽味噌

Braised Eggplant, Duck, Shrimp
Baby Corn, Bamboo Shoot, Taro, Millet Wheat Bran, Leaf Buds Miso

焼き物 Grilled Dish

若鮎塩焼き

蓼酢 ミニトマト酢漬け

Salt Grilled Sweetfish
Knotweed Vinegar, Pickled Cherry Tomato

留め肴 Main Dish

国産牛ロース 柑橘の香り
じゃがいも 白髪葱 パプリカ 糸唐辛子

Roasted Japanese Beef Loin Flavored Citrus
Potato, Leek, Bell Pepper, Pepper

食事 Rice or Noodle ※お好みで Choice of

・穴子の釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り
Steamed Rice with Conger Eel, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

・あさり茶漬け 香の物三種盛り
Steamed Rice with Clam in Soup Stock, 3 Kinds of Pickles

水菓子 Dessert

メロン アメリカンチェリー ミント

Melon, Bing Berry, Mint

¥15,000

蒼天

Souten
Mie ~三重~

先付け Amuse

青さのり 養老寄せ
鱧昆布メ キャビア 美味出汁
Jellied Sea Lettuce and Grated Yam
Sand Borer, Caviar, Soup Stock

椀 Clear Soup

清汁仕立て
伊勢海老葛叩き 順才 クレソン ちぎり梅
"ISE" Shrimp, Water Shield, Watercress, Plum

お造り Sashimi

五種盛り合わせ
5 Kinds of Sashimi

小 鍋 Hot Pot Dish

三重県産地鶏すき焼き
玉葱 白葱 糸蒟蒻 菊菜 焼き豆腐 椎茸 温度玉子
"Sukiyaki" Hot Pot Style with "MIE" Chicken
Onion, White Leek, Konjac Noodles, Potherb Mustard, Grilled Tofu, "Shiitake" Mushroom, Boiled Egg

焼き物 Grilled Dish

伝助穴子フォアグラ包み
新生姜鼈甲煮 ミニトマト酢漬け
Grilled Conger Eel Rolled with Foie Gras
Braised Ginger, Pickled Cherry Tomato

留め肴 Main Dish

松坂牛と新姫の出会い
じゃがいも 白髪葱 パプリカ 糸唐辛子
Roasted Japanese Premium Matsuzaka Beef Loin Flavored "Niihime" Citrus
Potato, Leek, Bell Pepper, Pepper

止 椀 Miso Soup

赤味噌仕立て
Red Miso Soup

食事 Sushi

ちらし寿司
海老 鮪 烏賊 穴子 絹さや 生姜 錦糸玉子 椎茸艶煮 もみ海苔
"Chirashi Sushi" Scattered Sushi
Shrimp, Tuna, Squid, Conger Eel, Snow Peas, Ginger, Egg, Braised "Shiitake", Sea Weed

水菓子 Dessert

メロン アメリカンチェリー ミント
Melon, Bing Cherry, Mint

¥20,000