

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先付け

Appetizers

胡桃豆腐萩見立て いくら

Walnut Tofu with "Azuki" Beans, Green Peas, Pumpkin and Salmon Caviar

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 松茸と鱧

Clear Soup with "Matsutake" Mushroom and Pike Conger

造り八寸

Sashimi and Appetizers

三種盛り

3 Kinds of "Sashimi"

子持ち鮎甘露煮 公孫樹南京 満月白玉 石垣小芋

Braised "Ayu" Sweetfish with Roe, Pumpkin, "Shiratama" Rice Cake, Taro

大黒占地田楽 茄子煮浸し 揚げ稲穂

"Daikokushimeji" Mushroom with Miso, Grilled and Braised Eggplant, Crispy Rice

温物

Braised Dish

東寺蒸し 鴨ロース 海老含め煮

Duck, Shrimp, "Shiitake" Mushroom, Wax Gourd, Carrot, Chestnut, Covered with Tofu Skin and Starchy Sauce

焼き物

Grilled Dish

高知県の魚 葱味噌焼き

Grilled Today's Fish with Leek Miso

酢の物

Vinegared Dish

海老錦糸巻き 黄身酢

Braised Shrimp Rolled with Egg, Egg York Vinegare

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

食事

Rice

松茸の釜炊きご飯

Steamed Rice with "Matsutake" Mushroom

香の物

Rice Miso

三種盛り

3 Kinds of Pickles

水菓子

Pickles

無花果 巨峰

Fig, Grapes

海老
Shrimp

○

蟹
Crab

くるみ
Walnut

○

小麦
Wheat

○

そば
Buckwheat

卵
Egg

○

乳
Milk

○

落花生
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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

Japanese Course "Reisai"

前菜

Appetizers

子持ち鮎甘露煮 公孫樹南京 満月白玉 石垣小芋

Braised "Ayu" Sweetfish with Roe, Pumpkin, "Shiratama" Rice Cake, Taro

大黒占地田楽 茄子煮浸し 揚げ稲穂

"Daikokushimeji" Mushroom with Miso, Grilled and Braised Eggplant, Crispy Rice

椀替わり

Soup

松茸土瓶蒸し 鱧 海老

"Dobinmushi" Broth and Food Steamed in an Earthenware Tea Pot, Pike conger, "Matsutake" Mushroom

お造り

Sashimi

四種盛り合わせ

4 Kinds of "Sashimi"

温物

Braised Dish

鰻と冬瓜の博多 雲丹

Braised Eel and Wax Gourd with Sea Urchin

焼き物

Grilled Dish

太刀魚松茸包み焼き

Grilled "Matsutake" Mushroom Rolled with Cutlassfish

留め肴

Main Dish

国産牛ロースすき焼き風

Japanese Beef Loin in "Sukiyaki Hot Pot" Style

酢の物

Vinegared Dish

車海老黄身酢かけ

Braised Prawns with Egg York Vinegare

お食事をお選びください

Choice of Rice

食事

Rice

松茸の釜炊きご飯 赤味噌仕立て

Steamed Rice with "Matsutake" Mushroom, Red Miso Soup

鮭茶漬

Rice in soup Stock with Salmon

香の物

Pickles

三種盛り

3 Kinds of Pickles

水菓子

Frits

無花果 巨峰

Fig, Grapes

海老
Shrimp

○

蟹

Crab

#VALUE!

くるみ

Walnut

#VALUE!

小麦

Wheat

○

そば

Buckwheat

#VALUE!

卵

Egg

○

乳

Milk

○

落花生

Peanut

#VALUE!

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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

Japanese Course "Souten"

先附

Appetizers

毛蟹とキャビア

Horsehair Crab with Caviar

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 松茸と鰻

Clear Soup with "Matsutake" Mushroom and Pike Conger

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 Kinds of Sashimi

温物

Braised Dish

鰻と冬瓜の博多 雲丹

Braised Eel and Wax Gourd with Sea Urchin

揚げ物

Deep Fried Dish

松茸の天婦羅とフライ

"Tempura" Style and Deep Fried Style in "Matsutake" Mushroom

留め肴

Main Dish

黒毛和牛ロース

Japanese Kuroge Premium Beef Loin

酢の物

Pickled Dish

車海老黄身酢かけ

Braised Prawns with Egg York Vinegare

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

食事

Rice

松茸の釜炊きご飯

Steamed Rice with "Matsutake" Mushroom

香の物

Pickles

三種盛り

3 Kinds of Pickles

水菓子

Fruits

無花果 巨峰

Fig, Grapes

海老
Shrimp

○

蟹
Crab

○

くるみ
Walnut

#VALUE!

小麦
Wheat

○

そば
Buckwheat

#VALUE!

卵
Egg

○

乳
Milk

○

落花生
Peanut

#VALUE!

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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