

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先 附

Appetizers

蓮根豆腐 美味ジュレ掛け 雲丹 絹さや

Lotus root tofu, sea urchin and snow peas covered with kelp and bonito broth jelly

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 鮎魚女 花卉人参 大根 木の芽

Fat greenling, carrot, Japanese white radish, leaf buds in clear soup

造り八寸

Sashimi and Appetizers

三種盛り

3 kinds of sashimi

穴子棒すし 空豆雲丹焼き 鯛の子 蛸桜煮 落辛煮

Conger eel stick sushi, grilled broad bean and sea urchin, sea bream roe, boiled octopus,

甘鯛鱗唐揚げ 花卉百合根 サーモンアスパラガス巻き

spicy braised butterbur, deep fried sweet sea bream scales, lily bulb, asparagus wrapped in salmon

小鍋

Hot Pot Dish

螢烏賊鍋 芹 白葱 椎茸 白菜 糸蒟蒻 生姜

Firefly squid in hot pot style, parsley, onion, "Shiitake" mushroom, chinese cabbage, konjac noodles, ginge

焼き物

Grilled Dish

高知県産の魚唐揚げ 新じゃが芋ぽん酢

Deep fried today's fish, potatoes with ponzu sauce

酢の物

Pickled Dish

稚鮎南蛮漬け

Deep fried sweetfish in vinegar sauce

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

あさりご飯

Steamed rice with clams

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン 苺

Melon and strawberry

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.

¥12,000

※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

穴子棒すし 空豆雲丹焼き 鯛の子 蛸桜煮 落辛煮

Conger eel stick sushi, grilled broad bean and sea urchin, sea bream roe, boiled octopus "Sakura"

甘鯛鱗唐揚げ 花卉百合根 サーモンアスパラガス巻き

spicy braised butterbur, fried sweet sea bream scales, lily bulb, asparagus wrapped in salmon

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 桜海老真丈 椎茸 芹 生姜

"Sakura" shrimp dumpling, "Shiitake" mushroom, Japanese parsley, ginger in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

温 物

Braised Dish

蓮根豆腐 若布餡かけ 生雲丹のせ 筍 蕪 木の芽

Lotus root tofu, sea urchin, bamboo shoots, turnip and leaf buds covered with seaweed starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

鮎魚女柚庵焼き 独活金平 キウイ酢漬け

Grilled fat greenling with "Yuzu" citrus flavor, edible stalks cooked in soy sauce and suger, pickled kiwi

留め肴

Main Dish

黒毛和牛ロース肉昆布締め 新玉葱 クレソン 山葵

Japanese Kuroge premium beef loin seasoned with kelp, fresh onion, watercress, Japanese horseradish

酢の物

Pickled Dish

稚鮎南蛮漬け

Deep fried sweetfish in vinegar sauce,

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

お食事をお選びください

Choice of Rice

食 事

Rice

あさりご飯 又は 魚そぼろ茶漬け

Steamed rice with clams or minced fish rice with soup

小麦が含まれています Including wheat

香の物

Pickles

香の物三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Frits

メロン 苺

Melon and strawberry

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.

¥17,000

※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

Hairy crab and caviar

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 鮎魚女 花卉人参 大根 木の芽

Fat greenling, carrot, Japanese white radish, leaf buds in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi and caviar

温 物

Braised Dish

舌平目フォアグラ包み 新じゃが芋の餡で

Foie gras wrapped with sole covered with potato starch sauce

揚げ物

Grilled Dish

春野菜の天婦羅

"Tempura" assortment of spring vegetables

強い肴

Main Dish

黒毛和牛ロース肉昆布締め 新玉葱 クレソン 山葵

Japanese Kuroge premium beef loin seasoned with kelp, onion, watercress, Japanese horseradish

酢の物

Pickled Dish

稚鮎 グリーンアスパラガス 椎茸 トマト 土佐酢 蓼の葉

Pickled sweetfish, green asparagus, "Shiitake" mushroom, tomato, "Tosa" Japanese vinegar, knotweed

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

蛍烏賊ご飯

Steamed rice with firefly squid

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン 苺

Melon and strawberry

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.

¥22,000

※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