

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先 附

Appetizers

枝豆腐 海老含め煮 いくら 美味ジュレ

"Edamame"tofu, braised shrimp and salmon roe covered with dried bonito broth jelly

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 水無月真丈 雲丹 三度豆 順才

Steamed fish dumpling, sea urchin, green beans, water shield in clear soup

造り八寸

Sashimi and Appetizers

三種盛り

3 kinds of sashimi

鮎小袖すし 鱧南蛮漬け 牛肉アスパラ山椒焼き

Sweetfish sushi, deep fried pike conger in vinegar sauce, grilled beef and asparagus with Japanese pepper

桜桃玉子 楓白米寄せ 玉蜀黍カステラ

boiled egg, jellied rice paste with green peace, corn castella

温 物

Braised Dish

鮎魚女葛煮 蟹餡かけ 茄子 椎茸 おくら ヤングコーン

Braised greenling with Japanese arrowroot, eggplant, "Shiitake" mushroom, okra, and young corn covered with crab starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

鰻巻織焼き 新蓮根酢漬け

Grilled shredded vegetables and tofu wrapped with eel, pickled lotus root

酢の物

Pickled Dish

鱧落とし 蓮芋 花茗荷 梅肉

Pickled parboiled pike conger, stem of a taro plant, Japanese ginger, plum sauce

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

蛸ご飯

Steamed rice with octopus

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン さくらんぼ 西瓜

Melon, cherry, watermelon

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

鮎小袖寿司 鱧南蛮漬け 牛肉アスパラ山椒焼き

Sweetfish sushi, deep fried pike conger in vinegar sauce, grilled beef and asparagus with Japanese pepper

桜桃玉子 楓白米寄せ 玉蜀黍カステラ

boiled egg, jellied rice paste with green peace, corn castella

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 水無月真丈 雲丹 三度豆 順才

Steamed fish dumpling, sea urchin, green beans, water shield in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

温 物

Braised Dish

鰻と冬瓜の博多蒸し 鱈甲鰯掛け 海苔 山葵

Hakata style-steamed eel and max gourd, seaweed

Japanese horseradish covered with dark soy starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

高知県産の魚 新蓮根の酢漬け

Grilled "Kochi" fish and pickled lotus root

小 鍋

Hot Pot Dish

鱧柳川鍋 ささがき牛蒡 玉葱 三つ葉 溶き卵 粉山椒

Pike conger in "Yanagawa" hot pot style, shaved burdock root, onion, Japanese parsley

beaten egg, Japanese pepper

留め肴

Main Dish

国産牛ロース肉 ズッキーニ ヤングコーン おくらトマト ぽん酢

Roasted Japanese beef loin, zucchini, young corn, okra, tomato, ponzu 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

蛸ご飯 or 鱧ご飯

Steamed rice with octopus or steamed rice with pike conger

小麦が含まれています Including wheat

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Frits

メロン さくらんぼ 西瓜

Melon, cherry, watermelon

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

雲丹豆腐 キャビア 大阪産枝豆

Sea urchin tofu, caviar and "Osaka" Edamame

椀 物

Soup

関西で水揚げされた魚の潮仕立て 三つ葉 すだち

"Kansai" fish in broth with mitsuba and sudachi

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 Kinds of sashimi

焼き物

Grilled Dish

琵琶湖産 鮎姿焼き 蓼味噌 新蓮根酢漬け

Grilled "Lake Biwa" sweetfish, smartweed vinegar miso, pickled lotus root

揚げ物

Deep Fried Dish

泉州 穴子の一本揚げ

Deep fried "Senshu" conger eel

強 肴

Main Dish

鮑とホワイトアスパラガス ズッキーニ ヤングコーン おくらトマト

Abalone and white asparagus, zucchini, young corn, okra, and tomato

酢の物

Pickled Dish

兵庫県産 鱧落とし 蓮芋 花茗荷 梅肉

"Hyogo" pike conger, stem of a taro plant, Japanese ginger, plum sauce

止め椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

泉州水なすの糠漬けと釜揚げしらす

Pickled "Senshu" eggplant in salted rice bran and boiled shirasu

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン さくらんぼ 西瓜

Melon, cherry, watermelon

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