

# 煌星

## Japanese Course "Kiraboshi"

### 先 附

Appetizers

胡桃豆腐萩見立て いくら 小豆 三度豆 南京 美味ジュレ

Walnut tofu with salmon roe, red beans, green beans and pumpkin covered with dried bonito broth jelly

### 椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 鱧と松茸 三つ葉 酢だち

Pike conger nad "Matsutake" mushroom, Japanese parsley, "Sudachi" citrus in clear soup

### 造り八寸

Sashimi and Side Dish

四種盛り

4 kinds of sashimi

鯖寿司 里芋田楽 かつお胡桃 鱧の子ゼリー寄せ 菊花きのこ和え

Mackerel sushi, grilled taro with miso, dried bonito flakes and boiled walnuts in soy sauce,

jellied pike conger roe, tossed mushroom with chrysanthemum

零余子松葉刺し 南京カステラ もろこ甘露煮 紅葉甘藷

steamed yam bulbils, pumpkin castella, simmered "Moroko" fish in sweet soy sauce, sweet potato

### 焼き物

Grilled Dish

太刀魚柚庵焼き 蓮根煎餅 菊花大根

Grilled scabbard fish in soy sauce with "Yuzu" citrus flavor, lotus root chips, radish

### 酢の物

Pickled Dish

海老錦糸巻き エリンギ茸 黄身酢

Shrimp wrapped with thin egg crepe, "Eringi" mushroom, egg yolk vinegar sauce

### 止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

### 食 事

Rice

松茸ご飯

Steamed rice with "Matsutake" mushroom

### 香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

### 水菓子

Fruits

無花果 梨 マスカット

Fig, pear and muscat

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

鯖寿司 里芋田楽 かつお胡桃 鱧の子ゼリー寄せ 菊花きのこ和え

Mackerel sushi, grilled taro with miso, dried bonito flakes and boiled walnuts in soy sauce,  
jellied pike conger roe, tossed mushrooms with chrysanthemum

零余子松葉刺し 南京カステラ もろこ甘露煮 紅葉甘藷

Steamed yam bulbils, pumpkin castella, simmered "Moroko" fish in sweet soy sauce, sweet potato

## 椀替わり

Clear Soup

松茸土瓶蒸し 鱧 海老 百合根 銀杏 三つ葉 酢だち

Steamed "Matsutake" mushroom in clay pot - pike conger, shrimp, lily bulb, ginkgo,  
Japanese parsley, "Sudachi" citrus

## お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

## 温 物

Braised Dish

吹き寄せ東寺蒸し 鯉旨煮 茄子 舞茸 栗 冬瓜 紅葉人参 公孫樹南京

Simmered herring in sweet soy sauce, eggplant, "Maitake" mushroom, chestnut, wax gourd, carrot  
and pumpkin topped with steamed tofu skin

## 焼き物

Grilled Dish

甘鯛柚庵焼き 蓮根煎餅 菊花大根

Grilled tilefish in soy sauce with "Yuzu" citrus flavor, lotus root chips, radish

## 強 肴

Main Dish

国産和牛ロース肉

Roasted Japanese beef loin

## 酢の物

Pickled Dish

鰻 胡瓜

Pickled eel and cucumber

## 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

松茸ご飯

Steamed rice with "Matsutake" mushroom

小麦が含まれています Including wheat

鮭茶漬(赤味噌仕立てはついておりません)

Steamed rice with salmon in soup stock

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

Fruits

無花果 梨 マスカット

Fig, pear and muscat

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

### 北海道産 毛蟹と菊菜の菊花和え キャビア

Tossed "Hokkaido" horsehair crab, chrysanthemum and crown daisy with caviar

### 椀 替わり

Clear Soup

### 松茸土瓶蒸し 鱧 海老 百合根 銀杏 三つ葉 酢だち

Steamed "Matsutake" mushroom in clay pot - pike conger, shrimp, lily bulb, ginkgo, Japanese parsley, "Sudachi" citrus

### お造り

Sashimi

### 五種盛り合わせ

5 Kinds of sashimi

### 焼き物

Grilled Dish

### 北海道産 鱈の味噌焼き 蓮根煎餅 菊花大根

Grilled "Hokkaido" cod with miso, lotus root chips and radish

### 小 鍋

Hot Pot Dish

### 北海道産 水蛸のしゃぶしゃぶ 胡麻風味

"Hokkaido" octopus in "Shabu-Shabu" Japanese hot pot style with sesame flavor

### 強 肴

Main Dish

### ふらの和牛

Roasted "Furano Wagyu" premium beef

### 酢の物

Pickled Dish

### 北海道産 北海道産しま海老 サーモン 帆立貝 大黒占地

"Hokkai" steamed - "Hokkaido Shima" shrimp, salmon, scallops, "Daikoku Shimeji" mushroom

### 止 椀

Miso Soup

### 赤味噌仕立て

Red miso soup

### 食 事

Rice

### 北海道産 いくらと鮭の釜炊きご飯

Steamed rice "Hokkaido" salmon roe and salmon

### 香の物

Pickles

### 三種盛り

3 kinds of pickles

### 水菓子

Fruits

### 北海道産 メロン

"Hokkaido" melon

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