## 煌星

## Japanese Course "Kiraboshi"

先 附 里芋豆腐お味噌と共に 餅銀杏 三度豆 美味出汁

Appetizers Taro tofu with miso, ginkgo rice cake and green beans covered with dried bonito broth

椀物 清汁仕立て ずわい蟹真丈 公孫樹南京 大黒占地

Clear Soup Snow crab dumping, pumpkin and "Daikoku shimeji" mushroom in clear soup

造り八寸 四種盛り

Sashimi and Side Dish 4 kinds of sashimi

鰻小袖寿司 山茶花サーモン ふぐ皮煮凝り 牛肉しぐれ煮

 $Eel \, sushi, \, salmon, \, jellied \, puffer fish \, skin \, simmered \, in \, savory \, broth, \, braised \, beef \, in \, sweet \, soy \, sauce$ 

鶏つみれ田楽 人参カステラ きのこお浸し

 $\label{thm:miso} \mbox{Minced chicken dumpling with miso, carrot castella, blanched mushroom in broth}$ 

焼き物 高知県産の魚柚庵焼き カリフラワー酢漬け

 $Grilled \ Dish \\ Grilled \ "Kochi" \ fish \ in \ soy \ sauce \ with \ "Yuzu" \ citrus \ flavor, \ pickled \ cauliflower$ 

小鍋 霙鍋仕立て 鱈 鰆 魚つみれ

Hot Pot Dish Codfish, spanish mackerel and fish dumpling hot pot in grated daikon radish

酢の物 ずわい蟹奉書巻き 土佐酢

Pickled Dish Snow crab wrapped with turnip, "Tosa" vinegar

止 椀 赤味噌仕立て

Miso Soup Red miso soup

食事 鮭と茸ご飯

Rice Steamed rice with salmon and mushroom

香の物 三種盛り Pickles 3 kinds of pickles

水菓子 柿 林檎 みかん

Fruits Persimmon, apple and mandarin orange

海老 蟹 くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生 Shrimp Walnut Wheat Crab Buckwheat Egg Milk 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



前 菜 鰻小袖寿司 山茶花サーモン ふぐ皮煮凝り 牛肉しぐれ煮

Appetizers Eel sushi, salmon, jellied pufferfish skin simmered in savory broth, braised beef in sweet soy sauce

鶏つみれ田楽 人参カステラ きのこお浸し

Minced chicken dumpling with miso, carrot castella, blanched mushroom in broth

椀 物 清汁仕立て 里芋豆腐 公孫樹南京 大黒占地

Clear Soup Taro tofu, pumpkin and "Daikoku shimeji" mushroom in clear soup

お造り 五種盛り合わせ

Sashimi 5 kinds of sashimi

温 物 甘鯛の蕪蒸しずわい蟹餡かけ

Braised Dish Steamed tilefish with grated turnip covered with snow crab starchy sauce

焼き物 とらふぐ醤油焼き

Grilled Dish Grilled tiger pufferfish with soy sauce

留め肴 国産和牛ロース 菊菜ソース 榎木山椒煮

Main Dish Rosted Japanese premium beef loin covered with chrysanthemum sauce

and simmered "Enoki" mushroom with Japanese pepper

酢の物 太刀魚 白葱 割り酢

Pickled Dish Cutlassfish, white onion, vinegar sauce

止 椀 赤味噌仕立て

Miso Soup Red miso soup

お食事をお選びください

Choice of Rice

食事 鮭と茸ご飯

ice Steamed rice with salmon and mushroom

小麦が含まれています Including wheat

ずわい蟹ご飯

Steamed rice with snow crab

蟹、小麦が含まれています Including crab and wheat

香の物 三種盛り

Pickles 3 kinds of pickles

水菓子 柿 林檎 みかん

Fruits Persimmon, apple and mandarin orange

乳 海老 鱰 くるみ 小麦 そば 蚵 落花生 Shrimp Crab Walnut Wheat Buckwheat Egg Milk 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

先 附 里芋豆腐 ずわい蟹の餡かけ キャビア

Appetizers Taro tofu and cavir covered with snow crab starchy sauce

椀 物 清汁仕立て 金目鯛 公孫樹南京 大黒占地

Clear Soup Golden sea bream, pumpkin and "Daikoku shimeji" mushroom in clear soup

お造り 五種盛り合わせ

Sashimi 5 Kinds of sashimi

焼き物 真名鰹味噌漬け カリフラワー酢漬け

Grilled Dish Grilled butterfish with miso, pickled cauliflower

揚げ物 ずわい蟹天婦羅 椎茸 菊菜 銀杏

Deep Fried Dish Assorted of "Tempura" - snow crab, "Shiitake" mushroom, chrysanthemum, ginkgo

強 肴 黒毛和牛ロース 菊菜ソース 榎木山椒煮

Main Dish Rosted Japanese Kuroge premium beef loin covered with chrysanthemum sauce

and simmered "Enoki" mushroom with Japanese pepper

酢の物 伝助穴子 白菜 芽葱 梅肉

Pickled Dish Conger eel, chinese cabbage, scallion sprout, plum sauce

止 椀 赤味噌仕立て

Miso Soup Red miso soup

食事 帆立貝ご飯

Rice Steamed rice with scallop

香の物 三種盛り

Pickles 3 kinds of pickles

水菓子 柿 林檎 みかん

Fruits Persimmon, apple and mandarin orange

海老 蟹 くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生 Shrimp Crab Walnut Wheat Buckwheat Egg Milk 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