煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先 附 Appetizers	黒豆豆腐 いくら 芹 美味出汁 Black bean tofu covered with dried bonito broth, salmon roe, Japanese parsley
椀 物 Clear Soup	清汁仕立て 海老真丈 ほうれん草 手まり麩 Minced shrimp dumpling, spinach and ball-shaped wheat gluten in clear soup
造り八寸 Sashimi and Side Dish	四種盛り合わせ 4 kinds of sashimi 穴子昆布巻き 数の子 海老いくら 紅梅人参 菜の花 Braised conger eel rolled with kelp, herring roe, salmon roe on shrimp, carrot, canola flower 白梅大根 黒豆松葉刺し 三蓋松南京 サーモン奉書巻き Dikon radish, braised black beans, canola flower, pumpkin, salmon wrapped with turnip
温 物 Braised Dish	揚げ海老芋 蟹餡かけ 菊菜 Deep fried "Ebiimo" taro and chrysanthemum covered with crab starchy sauce
焼き物 Grilled Dish	銀鱈味噌漬け セロリー酢漬け Grilled black cod with miso, pickled celery
小 鍋 Hot Pot Dish	鰤しゃぶ Yellowtail in "Shabu-Shabu" style
止 椀 Miso Soup	赤味噌仕立て Red miso soup
食 事 Rice	鶏と丸大根ご飯 Steamed rice with chicken and daikon radish
香の物 Pickles	三種盛り 3 kinds of pickles
水菓子 Fruits	いちご 伊予柑 メロン Strawberry, "Iyokan" orange and 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.

¥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	穴子昆布巻き 数の子 海老いくら 紅梅人参 菜の花 Braised conger eel rolled with kelp, herring roe, salmon roe on shrimp, carrot, canola flower 白梅大根 黒豆松葉刺し 三蓋松南京 サーモン奉書巻き Dikon radish, braised black beans, pumpkin, salmon wrapped with turnip
椀 物 Soup	白味噌仕立て 雲子豆腐 ほうれん草 手まり麩 Cod milt tofu, spinach and ball-shaped wheat gluten in white miso soup
お造り Sashimi	三種盛り 3 kinds of sashimi
温 物 Braised Dish	揚げ海老芋 蟹餡かけ 菊菜 Deep fried "Ebiimo" taro and chrysanthemum covered with crab starchy sauce
焼き物 Grilled Dish	甘鯛味噌漬け セロリー酢漬け Grilled tilefish with miso, pickled celery
揚げ物 Deep Fried Dish	ずわい蟹 Deep fried snow crab
小 鍋 Hot Pot Dish	とらふぐてっちり Tiger pufferfish in hot pot
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	鶏と丸大根ご飯 Steamed rice with chicken and daikon radish 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 Pickles	三種盛り 3 kinds of pickles
水菓子 Fruits	いちご 伊予柑 メロン Strawberry, "Iyokan" orange and 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.

¥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	鮟肝　海老キャビア　数の子 Monkfish liver, caviar on shrimp, herring roe
椀 物 Soup	白味噌仕立て　雲子豆腐　ほうれん草　手まり麩 Cod milt tofu, spinach and ball-shaped wheat gluten in white miso soup
お造り Sashimi	五種盛り合わせ 5 Kinds of sashimi
揚げ物 Deep Fried Dish	とらふぐ唐揚げ　海老芋 椎茸 青唐辛子 Assorted of tempura - tiger pufferfish, “Ebiimo” taro, "Shiitake" mushroom, green chili pepper
強 肴 Main Dish	天然寒鰤とフォアグラの鍬焼き 浅葱 Grilled wiled winter yellowtail and foie gras, chive
小 鍋 Hot Pot Dish	ずわい蟹 Snow crab in hot pot
止 椀 Miso Soup	赤味噌仕立て Red miso soup
食 事 Rice	帆立貝の釜炊きご飯 Steamed rice with scallop
香の物 Pickles	三種盛り 3 kinds of pickles
水菓子 Fruits	いちご　伊予柑　メロン Strawberry, "Iyokan" orange and 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