

# 煌星

## Japanese Course "Kiraboshi"

### 先 附

Appetizers

### 雲子生姜ジュレかけ 筍 若布 いくら

Cod milt covered with ginger jelly, bamboo shoot, wakame seaweed, salmon roe

### 椀 物

Clear Soup

### 清汁仕立て 鶯豆腐 梅人参 大根 芹

Green peas tofu, carrot, daikon radish and Japanese parsley in clear soup

### 造り八寸

Sashimi and Side Dish

### 四種盛り合わせ

4 kinds of sashimi

### 鯛紅梅煮 大豆旨煮 公魚南蛮漬け 筍木の芽焼き

Simmered sardine with plum suace, simmered soybeans in broth,

deep fried lake smelt in vinegar, grilled bamboo shoot with leaf buds

### ずわい蟹翁巻き 菜の花サーモン巻き みぞれ和え

Snow crab wrapped with kelp, canola flower wrapped with salmon,

grated daikon radish, wheat bran and carrot dressed with ponzu sauce

### 温 物

Braised Dish

### ずわい蟹餡かけ 高知県の魚唐揚げ 海老芋 落 梅麩

Deep fried Kochi fish, "Ebiimo" taro, butterbur and wheat bran covered with snow crab starchy sauce

### 揚げ物

Deep Fried Dish

### 白魚 独活 うるい

Assorted of tempura - icefish, "Udo" Japanese spikenard, "Urui" hosta shoot

### 小 鍋

Hot Pot Dish

### 丹波地どり丸大根はりはり鍋

"Tanba" chicken and daikon radish in "Hari-Hari" hot pot style

### 止 椀

Miso Soup

### 赤味噌仕立て

Red miso soup

### 食 事

Rice

### あさりご飯

Steamed rice with clam

### 香の物

Pickles

### 三種盛り

3 kinds of pickles

### 水菓子

Fruits

### いちご セとか キウイ

Strawberry, "Setoka" orange and kiwi

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

## 鯛紅梅煮 大豆旨煮 公魚南蛮漬け 筍木の芽焼き

Simmered sardine with plum suace, simmered soybeans in broth,  
deep fried lake smelt in vinegar, grilled bamboo shoot with leaf buds  
ずわい蟹翁巻き 菜の花サーモン巻き みぞれ和え  
Snow crab wrapped with kelp, canola flower wrapped with salmon,  
grated daikon radish, wheat bran and carrot dressed with ponzu sauce

## 椀 物

Clear Soup

## 清汁仕立て ずわい蟹葛打ち 鷹豆腐 梅人参 大根 芹

Snow crab coated with kuzu starch, green peas tofu, carrot, daikon radish  
and Japanese parsley in clear soup

## お造り

Sashimi

## 五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

## 温 物

Braised Dish

## 雲子 海老芋 落 梅麩 美味餡かけ

Braised cod milt, "Ebiimo" taro, butterbur and wheat bran covered  
with dried bonito broth starchy sauce

## 焼き物

Grilled Dish

## 金目鯛味噌漬け 蓮根金平

Grilled golden sea bream in miso, stir fried lotus root in sweet soy sauce

## 揚げ物

Deep Fried Dish

## 白魚 独活 うるい

Assorted of tempura - icefish, "Udo" Japanese spikenard, "Urui" hosta shoot

## 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

## お食事をお選びください

Choice of Rice

## 食 事

Rice

## あさりご飯

Steamed rice with clam  
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 セトカ キウイ

Strawberry, "Setoka" orange and kiwi

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

### 鶯豆腐 キャビア 菜の花 筍 美味出汁

Green peas tofu covered with dried bonito broth, caviar, canola flower, bamboo shoot

### 椀 物

Soup

### ずわい蟹 すり流し仕立て 蕪 梅人参 芹 柚子

Turnip, carrot, Japanese parsley and "Yuzu" citrus in snow crab pureed soup

### お造り

Sashimi

### 五種盛り合わせ

5 Kinds of sashimi

### 焼き物

Grilled Dish

### とらふぐ醤油焼き 蓮根金平

Grilled tiger pufferfish with soy sauce, stir fried lotus root in sweet soy sauce

### 強 肴

Main Dish

### 黒毛和牛ロース肉 味噌漬け

Roasted Japanese Kuroge premium beef loin in miso

### 小 鍋

Hot Pot Dish

### くえ鍋

Longtooth grouper in hot pot

### 止 椀

Miso Soup

### 赤味噌仕立て

Red miso soup

### 食 事

Rice

### 金目鯛の釜炊きご飯

Steamed rice with golden sea bream

### 香の物

Pickles

### 三種盛り

3 kinds of pickles

### 水菓子

Fruits

### いちご セトカ キウイ

Strawberry, "Setoka" orange and kiwi

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