

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先附

Appetizers

雲子生姜ジュレかけ 篠若布 いくら

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

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 鶏豆腐 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

鰯紅梅煮 大豆旨煮 公魚南蛮漬け 篠木の芽焼き

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, "Ebimo" 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

丹波地どりと丸大根はりはり鍋

"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

鰯紅梅煮 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 鶯豆腐 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 路 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

鶏豆腐 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

すわい蟹 すり流し仕立て 蕎 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.

¥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