

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先附

Appetizers

碓井豆豆腐 いくら 土筆 美味ジュレ

Green beans tofu covered with dried bonito broth jelly, salmon roe, horsetail

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 蛤真丈 筍 うるい 木の芽

Minced clam dumpling, bamboo shoots, "Uru" edible hosta and leaf buds in clear soup

造り八寸

Sashimi and Side Dish

四種盛り合わせ

4 kinds of sashimi

飯蛸旨煮 三色団子 空豆蜜煮 花卉百合根

Simmered baby octopus in sweet soy sauce, skewered three color dumpling, sweet-simmered fave beans, lily bulb

姫筍ベーコン巻き 蛤絹かけ 蓬麩田楽 螢烏賊柚子胡椒風味

Bamboo shoot wrapped with bacon, clam covered with starchy sauce, grilled mugwort wheat bran with miso, firefly squid with "Yuzu" pepper flavor

温物

Warm Dish

若竹蒸し 鱈 ずわい蟹の餡かけ

Steamed bamboo shoot, wakame seaweed and spanish mackerel covered with snow crab starchy sauce

揚げ物

Deep Fried Dish

桜花揚げ 鮎魚女 蕨 椎茸 芹

Assorted of tempura mixed with cherry blossoms - fat greenling, bracken, "Shiitake" mushroom, Japanese parsley

小鍋

Hot Pot Dish

螢烏賊

Firefly squid in hot pot style

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

桜海老ご飯

Steamed rice with "Sakura" shrimp

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

いちご メロン キウイ

Strawberry, melon 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

飯蛸旨煮 三色団子 空豆蜜煮 花卉百合根

Simmered baby octopus in sweet soy sauce, skewered three color dumpling, sweet-simmered fave beans, lily bulb

姫筍ベーコン巻き 蛤絹かけ 蓬麩田楽 螢烏賊柚子胡椒風味

Bamboo shoot wrapped with bacon, clam covered with starchy sauce, grilled mugwort wheat bran with miso, firefly squid with "Yuzu" pepper flavored

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 鮎魚女 葛打ち 筍 うるい 木の芽

Fat greenling coated with kudzu starch, bamboo shoot, "Urui" edible hosta and leaf buds in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

温物

Warm Dish

若竹蒸し 鱒 ずわい蟹の餡かけ

Steamed bamboo shoot, wakame seaweed and spanish mackerel covered with snow crab starchy sauce

揚げ物

Deep Fried Dish

ホワイトアスパラガス 菜の花

Assorted of tempura - white asparagus, canola flower

強肴

Main Dish

金目鯛縮緬キャベツ包み 雲丹香るクリームソース 糸雲丹

Steamed golden sea bream wrapped with "Chirimen" cabbage covered with sea urchin cream sauce, shredded sea urchin

酢の物

Pickled Dish

炙り帆立貝 酢味噌

Seared scallops, vinegar miso sauce

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

桜鯛ご飯

Steamed rice with "Sakura" sea bream

小麦が含まれています Including Wheat

桜海老ご飯

Steamed rice with "Sakura" shrimp

えび、小麦が含まれています Including Shrimp and Wheat

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

いちご メロン キウイ

Strawberry, melon 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

蛍烏賊 碓井豆 香るソース

Firefly squid covered with green beans sauce

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 蛤 筍 うるい 木の芽

Clam, bamboo shoots, "Urui" edible hosta and leaf buds in clear soup

お造り

Sashimi

桜鯛とキャビア 生雲丹 浅葱巻き その他二種

5 kinds of sashimi

Caviar on "Sakura" sea bream, sea urchin, sashimi wrapped with chive

温物

Warm Dish

若竹蒸し 鱈 ずわい蟹の餡かけ

Steamed bamboo shoot, wakame seaweed and spanish mackerel

covered with snow crab starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

桜鯛 柚庵焼 唐墨の香り ホワイトアスパラガス 蕪酢漬け

Grilled "Sakura" sea bream marinated in "Yuzu" citrus flavored soy sauce and dried mullet roe,

white asparagus, pickled turnip

強肴

Main Dish

黒毛和牛 ロース肉 鉄焼き 湯葉と共に

Grilled Japanese Kuroge premium beef loin with tofu skin

小鍋

Hot Pot Dish

鮎魚女 しゃぶしゃぶ 胡麻ぽん酢

Fat greenling in "Shabu shabu" hot pot style, sesame ponzu sauce

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

桜鯛ご飯 又 桜海老ご飯

Steamed rice with "Sakura" sea bream or "Sakura" shrimp

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

いちご メロン キウイ

Strawberry, melon 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