

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先附 Appetizers	順才養老寄せ 海老 いくら 旨出汁 Water shield with grated yam covered with dried bonito broth, shrimp, salmon roe
椀物 Clear Soup	清汁仕立て アスパラガス豆腐 三色吹き流し 木の芽 Asparagus tofu, "daikon" radish, carrot, snow peas and leaf bud in clear soup
造り八寸 Sashimi and Side Dish	四種盛り合わせ 4 kinds of sashimi 鱈の押し寿司 柏の葉包み 合鴨ロースアスパラ巻き 抹茶羹 Horse mackerel sushi wrapped with "Kashiwa" leaf, asparagus wrapped with duck loin, matcha agar jelly with red beans paste 新生姜鱈甲煮 螢烏賊山椒煮 明太子チーズ桜桃見立て 水雲 braised ginger in sweet soy glaze, braised firefly squid with Japanese pepper, spicy cod roe with cheese, "Mozuku" seaweed
温物 Braised Dish	泉州産水なすと鰻 三度豆 鱈甲餡かけ 木の芽 Braised "Senshu" eggplant, eel, green beans and leaf bud covered with sweet soy starchy sauce
焼き物 Grilled Dish	高知県産の魚袖庵焼き浸し Grilled Kochi fish marinated in soy sauce with "Yuzu" citrus
揚げ物 Deep Fried Dish	穴子一本揚げ たっぷりのお葱で Deep fried conger eel and green onion
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	枇杷 メロン アメリカンチェリー Loquat, melon and cherry

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

鱈の押し寿司 柏の葉包み 合鴨ロースアスパラ巻き 抹茶羹

Mackerel sushi wrapped with "Kashiwa" leaf, asparagus wrapped with duck loin, matcha agar jelly with red beans paste

新生姜 鱈甲煮 螢烏賊 山椒煮 明太子チーズ桜桃見立て水雲

braised ginger in sweet soy glaze, braised firefly squid with Japanese pepper,

spicy cod roe with cheese, "Mozuku" seaweed

椀物

Soup

ホワイトアスパラガスすり流し ヤングコーン おかひじき

Young corn and Japanese saltwort in pureed white asparagus with bonito broth

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

温物

Braised Dish

泉州産水なすと鰻 三度豆 鱈甲 餡かけ 木の芽

Braised "Senshu" eggplant, eel, green beans and leaf bud covered with sweet soy starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

太刀魚フォアグラ包み焼き 蓬薺チーズ焼き キャベツ酢漬け

Grilled foie gras wrapped with cutlassfish, grilled mugwort wheat gluten with cheese, pickled cabbage

強肴

Main Dish

国産牛ロース肉の味しゃぶ 筍 粉山椒 とろろ芋 温度玉子

Roasted Japanese premium beef loin "Shabu shabu" with flavored broth, bamboo shoot,

Japanese pepper powder, grated yam, boiled egg

酢の物

Vinegared Dish

焼き穴子 ホワイトアスパラガス

Grilled conger eel, white asparagus

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

あさり茶漬け(赤味噌仕立てはついておりません)

Steamed rice with clam in soup stock (Red miso soup is not included)

小麦が含まれています Including Wheat

太刀魚ご飯

Steamed rice with cutlassfish

小麦が含まれています Including Wheat

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

枇杷 メロン アメリカンチェリー

Loquat, melon and cherry

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

順才養老寄せ キャビア 旨出汁

Water shield with grated yam covered with dried bonito broth, caviar

椀物

Soup

ホワイトアスパラガスすり流し ヤングコーン おかひじき

Young corn and Japanese saltwort in pureed white asparagus with bonito broth

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 Kinds of sashimi

焼き物

Grilled Dish

鮎魚女 雲丹焼き 蓬麩チーズ焼き キャベツ酢漬け

Grilled fat greenling with sea urchin, grilled mugwort wheat gluten with cheese, pickled cabbage

揚げ物

Deep Fried Dish

鮑抹茶揚げ 泉州産水なす 三度豆

Assorted of tempura with matcha - abalone, "Senshu" eegplant, green beans

強肴

Main Dish

黒毛和牛ロース肉の味しゃぶ 筍 粉山椒 とろろ芋 温度玉子

Japanese Kuroge premium beef loin "Shabu shabu" with flavored broth, bamboo shoot, Japanese pepper powder, grated yam, boiled egg

小鍋

Hot Pot Dish

鱧ちり

Parboiled pike conger in hot pot style

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

太刀魚ご飯

Steamed rice with cutlassfish

水菓子

Fruits

枇杷 メロン アメリカンチェリー

Loquat, melon and cherry

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