

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先 附

Appetizers

トマト豆腐 海老 おくら 美味出汁

Tomato tofu, shrimp, okra covered with dried bonito broth

椀 物

Clear Soup

枝豆すり流し仕立て 薯蕷真丈 千枚冬瓜 梅肉

Edamame puree soup, steamed fish dumpling with taro, cucumber and plum sauce

造り八寸

Sashimi and Side Dish

四種盛り合わせ

4 kinds of sashimi

鯛の押しすし 焼き茄子水晶 鶏アスパラ巻き 南京カステラチーズ焼き

Sardine sushi, grilled eggplant, chicken and asparagus roll, baked pumpkin castella with cheese

花茗荷酢漬け 玉蜀黍げんこつ揚げ 万願寺唐辛子 金山寺味噌

pickled Japanese ginger, deep-fried corn, Japanese chili pepper and "Kinzanji" miso

焼き物

Grilled Dish

高知県産の魚 オイル焼き トマトと蓼酢 白髪葱 スプラウト

Oil-grilled "Kochi" fish with tomato and water pepper vinegar, white leek and sprouts

小 鍋

Hot Pot Dish

鱧ちり鍋

Parboiled pike conger in hot pot style

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

鮎ご飯

Steamed rice with sweetfish

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

無花果 マスカット 梨

Fig, muscat grapes and Japanese pear

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

鰯の押し寿司 焼き茄子水晶 鶏アスパラ巻き 南京カステラチーズ焼き

Sardine sushi, grilled eggplant, chicken, asparagus roll, baked pumpkin castella with cheese

花菱 苧酢漬 玉蜀黍げんこつ揚げ 万願寺唐辛子 金山寺味噌

pickled Japanese ginger, deep-fried corn, Japanese chili pepper and "Kinzanji" miso

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 鱧葛打ち 順才 酢だち 梅肉

Parboiled pike conger, water shield, "Sudachi " citrus and plum sauce in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

温 物

Warm Dish

鰻と冬瓜 甘長唐辛子 もみ海苔 山葵 鱈甲飴かけ

Braised eel and wax gourd, long sweet green pepper,

seaweed and Japanese horseradish covered with dark soy starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

太刀魚雲丹風味 パプリカ酢漬

Cutlassfish with sea urchin, pickled bell peppers

強い肴

Main Dish

国産牛ロース肉 夏野菜巻き お味噌

Seasonal summer vegetables wrapped in Japanese beef loin

酢の物

Pickled Dish

鱧焼き霜 蓮芋 ミントマト 梅肉飴かけ

Seared pike conger, lotus stem and cherry tomato covered with plum starchy sauce

お食事をお選びください

Choice of Rice

食 事

Rice

鱧茶漬

Steamed rice with pike conger in soup stock

小麦が含まれています Including Wheat

鮎ご飯 赤味噌仕立て

Steamed rice with sweetfish (Red miso soup)

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

無花果 マスカット 梨

Fig, muscat grapes and Japanese pear

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

水晶寄せ 敷玉蜀黍餡

Jellied shrimp and summer vegetables covered with corn starchy sauce

椀 物

Soup

清汁仕立て 千枚鮑 順才 酢だち

Abalone, water shield and "Sudachi" citrus in clear soup

お造り

Sashimi

五種盛り合わせ

5 kinds of sashimi

温 物

Warm Dish

鰻と冬瓜 甘長唐辛子 もみ海苔 山葵 鱈甲餡かけ

Braised eel and wax gourd covered with dark soy starchy sauce,
long sweet green pepper, seaweed and Japanese horseradish

焼き物

Grilled Dish

太刀魚フォアグラ包み焼き 花茗荷酢漬け

Grilled cutlassfish stuffed with foie gras, pickled bell peppers

強い肴

Main Dish

黒毛和牛ロース肉 夏野菜巻き お味噌

Seasonal summer vegetables wrapped in Japanese Kuroge premium beef loin

酢の物

Pickled Dish

鱧 蓮芋 ミントマト 割り酢

Deep fried pike conger, lotus stem and cherry tomato marinated in vinegar

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

鮎ご飯

Steamed rice with sweetfish

水菓子

Fruits

無花果 マスカット 梨

Fig, muscat grapes and Japanese pear

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