煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先 附 Appetizers	里芋豆腐 いくら 菊菜 振り柚子 美味出汁 Taro tofu covered with dried bonito broth, salmon roe, chrysanthemum and "Yuzu" citrus
椀 物 Soup	清汁仕立て ずわい蟹真丈 大黒占地 公孫樹南京 松葉柚子 Snow crab dumpling, "Daikoku shimeji" mushroom, pumpkin and "Yuzu" citrus in clear soup
造り八寸 Sashimi and Side Dish	四種盛り合わせ 4 kinds of sashimi ずわい蟹お浸し 鰻小袖寿司 鱧の子真丈 柿玉子 Blanched snow crab in broth, eel sushi, pike conger roe dumpling and persimmon shaped egg 合鴨ロース煮 人参カステラ クリームチーズ味噌漬け braised duck breast, carrot castella, cream cheese with miso
温 物 Warm Dish	鰆と蕪の柚子味噌 海老芋 粟麩 ほうれん草 Spanish mackerel and turnip with miso, "Ebiimo" taro, millet wheat bran and spinach
焼き物 Grilled Dish	くえ白葱巻き カリフラワー金平 蓮の芽 Longtooth grouper wrapped in Japanese white onion, cauliflower in sweet soy sauce and lotus sprout
酢の物 Vinegar Dish	海老 烏賊 若布 長芋 酢味噌 Shrimp, squid, wakame seaweed, Japanese yam with vinegared miso sauce
止 椀 Miso Soup	赤味噌仕立て Red miso soup
食 事 Rice	鮭と茸ご飯 Steamed rice with salmon and mushrooms
香の物 Pickles	三種盛り 3 kinds of pickles
水菓子 Fruits	柿 林檎 洋梨 キウイ Persimmon, apple, pear and kiwi

海老 Shrimp	カシューナッツ Cashewnuts	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	ずわい蟹お浸し 鰻小袖寿司 鱧の子真丈 柿玉子 Blanched snow crab in broth, eel sushi, pike conger roe dumplings and persimmon shaped egg 合鴨ロース煮 人参カステラ クリームチーズ味噌漬け braised duck breast, carrot castella, cream cheese with miso
椀 物 Soup	清汁仕立て 里芋豆腐 大黒占地 公孫樹南京 松葉柚子 Taro tofu, "Daikoku shimeji" mushroom, pumpkin and "Yuzu" citrus in clear soup
お造り Sashimi	五種盛り合わせ 5 kinds of sashimi
煮 物 Braised Dish	鰊旨煮 蕪 海老芋 粟麩 銀杏 ほうれん草 白髪生姜 Simmered herring in sweet soy sauce, turnip, "Ebiimo" taro, millet wheat bran, ginkgo, spinach and ginger
焼き物 Grilled Dish	真名鰹味噌漬け カリフラワー金平 蓮の芽 Butterfish with miso, cauliflower in sweet soy sauce and lotus sprout
強 肴 Main Dish	国産牛ロース肉のカツレツ 玉葱ぽん酢 リーフミックス Japanese beef loin cutlet with onion ponzu sauce and mixed leaf salad
酢の物 Vinegar Dish	伝助穴子 白菜 エリンギ 酢味噌 "Densuke" conger eel, chenese cabbage, king oyster mushroom with vinegared 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	帆立貝ご飯 Steamed rice with scallop 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, Wheat
香の物 Pickles	三種盛り 3 kinds of pickles
水菓子 Fruits	柿 林檎 洋梨 キウイ Persimmon, apple, pear and kiwi

海老 Shrimp	カシューナッツ Cashewnuts	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	里芋豆腐 ずわい蟹の餡かけ 菊菜 振り柚子 Taro tofu covered with snow crab starchy sauce, chrysanthemum and "Yuzu" citrus
椀 物 Soup	潮仕立て 甘鯛 大黒占地 公孫樹南京 忍び生姜 Tilefish, "Daikoku shimeji" mushroom, pumpkin and ginger in clear soup
お造り Sashimi	五種盛り合わせ 5 kinds of sashimi
煮 物 Braised Dish	鰊旨煮 蕪 海老芋 粟麩 銀杏 ほうれん草 白髪生姜 Simmered herring in sweet soy sauce, turnip, "Ebiimo", millet wheat bran, ginkgo, spinach and ginger
焼き物 Grilled Dish	とらふぐ醤油焼き カリフラワー金平 蓮の芽 Grilled tiger pufferfish with soy sauce, cauliflower in sweet soy sauce and lotus sprout
揚げ物 Deep Fried Dish	ずわい蟹の天婦羅 零余子 青梗菜 Snow crab tempura, propagule and pak choi
酢の物 Vinegar Dish	鰻の白焼き とろろ酢 白菜 エリンギ茸 Seared eel with vinegared grated yam, chanese cabbage and king oyster mushrooms
止 椀 Miso Soup	赤味噌仕立て Red miso soup
食 事 Rice	帆立貝ご飯 Steamed rice with scallop
水菓子 Fruits	柿 林檎 洋梨 キウイ Persimmon, apple, pear and kiwi

海老 Shrimp	カシューナッツ Cashewnuts	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