# hyakumi-an

## ふく会席
## Blowfish Kaiseki

**先付**
鱈白子　柑橘ゼリー掛け
Boiled cod milt, citrus jelly

**前菜**
前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

**造り**
ふく刺し　ふく皮柚香和え
Thinly sliced blowfish sashimi, blowfish skin and yuzu

**進肴**
ふく竜田揚げ
Deep-fried blowfish

**鍋**
てっちり鍋
Blowfish and vegetable hot pot

**食事**
雑炊　香の物
Blowfish rice porridge, Japanese pickles

**デザート**
料理長お勧めデザート
Chef's featured dessert

¥18,000
お一人様
Per person

ご注文はお二人様よりとさせて頂きます
Minimum two people.

メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます
The menus may change, due to availability.

百味庵では、山形県産夢ごこち米を使用しております
hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

# hyakumi-an

紅藤
## Benifuji

**先付**
蕪豆富
Turnip tofu

**前菜**
前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

**御椀**
花びら餅風　伊勢海老葛打ち
Clear soup, lobster and kudzu

**造り**
お造り四種
Sashimi, four kinds

**焼物**
旬の焼魚
Grilled fish

**合肴**
飛騨牛と海老芋　フォアグラ味噌田楽
Grilled Hida beef and Japanese taro, foie gras miso

**小鍋**
鰤のみぞれ鍋
Yellowtail hot pot, grated daikon radish and turnip

**食事**
鯛と黒豆の炊き込み御飯　赤出汁　香の物
Sea bream and black bean rice, red miso soup, Japanese pickles

**デザート**
料理長お勧めデザート
Chef's featured dessert

¥16,500

メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます
The menus may change, due to availability.

百味庵では、山形県産夢ごこち米を使用しております
hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

# hyakumi-an

## 露草
## Tsuyukusa

**先付** 蕪豆富
Turnip tofu

**前菜** 前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

**御椀** 花びら餅風　海老帆立貝真丈
Clear soup, shrimp and scallop dumpling

**造り** お造り三種
Sashimi, three kinds

**焼物** 旬の焼魚
Grilled fish

**煮物** 飛騨牛土手煮と京蕪
Simmered Hida beef, miso and Kyoto turnip

**食事** 鯛と黒豆の炊き込み御飯　赤出汁　香の物
Sea bream and black bean rice, red miso soup, Japanese pickles

**デザート** 料理長お勧めデザート
Chef's featured dessert

¥13,000

メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます
The menus may change, due to availability.

百味庵では、山形県産夢ごこち米を使用しております
hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

# hyakumi-an

## 茜
## Akane

**先付** 黒豆豆冨
Black bean tofu

**前菜** 前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

**御椀** 鱈と海老芋の湯葉蒸し　蟹の吉野仕立て
Steamed cod, Japanese taro, bean curd skin, crab and kudzu soup

**造り** お造り三種
Sashimi, three kinds

**焼物** 旬の焼魚
Grilled fish

**煮物** 京蕪と鶏のスープ煮
Simmered Kyoto turnip and chicken

**食事** 蛸御飯　赤出汁　香の物
Octopus rice, miso soup, Japanese pickles

**デザート** 料理長お勧めデザート
Chef's featured dessert

¥10,000

飛騨牛サーロイン(75g)をお付けすることが出来ます（追加¥3,100）
Hida beef sirloin (75g) can be added for an extra charge ¥3,100.

メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます
The menus may change, due to availability.

百味庵では、山形県産夢ごこち米を使用しております
hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

# hyakumi-an

## 山吹
## Yamabuki

| | |
|---|---|
| **先付** | 蕪豆富<br>Turnip tofu |
| **前菜** | 前菜盛り合わせ<br>Assorted appetizers |
| **造り** | お造り三種<br>Sashimi, three kinds |
| **鍋物** | 飛騨牛しゃぶしゃぶ<br>Hida beef shabu-shabu |
| **食事** | うどん<br>Udon noodles |
| **デザート** | 料理長お勧めデザート<br>Chef's featured dessert |

¥16,500
お一人様
Per person

ご注文はお二人様よりとさせて頂きます
Minimum two people.

メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます
The menus may change, due to availability.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

# hyakumi-an

## 山椒鍋
## Sansho pepper nabe

**先付** 黒豆豆富
Black bean tofu

**前菜** 前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

**造り** お造り三種
Sashimi, three kinds

**鍋物** 国産牛山椒鍋
Thinly sliced Japanese beef and sansho pepper hot pot

**食事** うどん　又は　雑炊
Udon noodles or rice porridge

**デザート** 料理長お勧めデザート
Chef's featured dessert

¥12,000
お一人様
Per person

ご注文はお二人様よりとさせて頂きます
Minimum two people.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

# hyakumi-an

料理長おまかせ会席
伽羅
**Kyara**

Chef's special Kaiseki menu

※料理長による特別会席をご用意いたします。季節の厳選食材をお楽しみ下さい。
Chef Osada will create a special Kaiseki menu using carefully selected seasonal ingredients.

¥25,000

**3日前までのご予約をお願い致します**
**前日よりキャンセル料を頂きます　前日50%　当日100%**
**Reservation required**
**Cancellation fee: one day prior 50%, on the day 100%**

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

# hyakumi-an

## 一品料理
## A la carte

### 先付
### Appetizer

| | |
|---|---|
| お浸し<br>Boiled seasonal vegetables | ¥850 |
| 黒豆豆富<br>Black bean tofu | 850 |
| 湯葉<br>Bean curd skin Ⓥ | 1,100 |
| 前菜盛り合わせ<br>Assorted appetizers Ⓢ | 2,600 |

### サラダ
### Salad

| | |
|---|---|
| 揚げじゃこと豆富のサラダ<br>Deep-fried baby sardine and tofu Ⓢ | 1,600 |
| 料理長お勧め野菜サラダ<br>Chef's featured salad | 1,600 |

Ⓥ Vegetarian Ⓢ Signature dish / Chef's recommendation

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

# hyakumi-an

## 肴
## Japanese delicacies

| | |
|---|---|
| たたみ鰯<br>Sun-dried baby sardine crackers | ¥650 |
| 烏賊の塩辛<br>Salted squid | 750 |
| もずく酢<br>Mozuku seaweed, vinegar Ⓢ | 850 |
| 豆富　べっ甲餡がけ<br>Tofu, sweet soy sauce | 850 |
| 出汁巻玉子<br>Japanese omelet | 850 |
| ばち子炙り<br>Sun-dried sea cucumber | 2,400 |
| 唐墨大根<br>Dried mullet roe and daikon | 2,400 |
| 酒菜三種盛り合わせ<br>えいひれ、たたみ鰯、いかの塩辛<br>Assorted nibbles<br>Manta's fin, sun-dried baby sardine crackers, salted squid | 1,500 |
| 珍味三種盛り合わせ<br>唐墨大根、このわた、ばち子炙り<br>Assorted delicacies<br>Dried mullet roe and daikon, salted sun-dried sea cucumber | 3,300 |

Ⓥ Vegetarian　Ⓢ Signature dish / Chef's recommendation

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

# hyakumi-an

造り
## Sashimi

| | |
|---|---|
| 白身魚（刺身　又は　薄造り）<br>White fish (sashimi or thinly sliced) | ¥3,300 |
| 本鮪の刺身　赤身<br>Tuna | 3,300 |
| 本鮪の刺身　中とろ<br>Medium fatty tuna | 6,400 |
| 本鮪とろ炙り<br>Seared fatty tuna | 6,400 |
| 造り三種盛り合わせ（一人前）<br>Three kinds (per person) | 2,200 |
| 造り五種盛り合わせ（一人前）<br>Five kinds (per person) | 3,700 |

Ⓥ Vegetarian　Ⓢ Signature dish / Chef's recommendation

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

# hyakumi-an

## 焼物
## Grilled

| | |
|---|---|
| 焼野菜盛り合わせ<br>Assorted vegetables Ⓥ | ¥2,000 |
| 穴子一味醤油焼き<br>Conger eel, spicy soy sauce | 2,200 |
| 巻海老の塩焼き（二尾）<br>Prawn, two pieces | 1,600 |
| 本日の魚塩焼き<br>Today's fish | 3,000 |
| 鰻（蒲焼き　又は　白焼き）<br>Broiled Japanese eel (sweet soy sauce or salt) Ⓢ | 5,500 |

## 肉料理
## Poultry and Meat

| | |
|---|---|
| 大山鶏の竜田揚げ<br>Deep-fried Daisen chicken Ⓢ | 2,000 |
| 飛騨牛蒸ししゃぶ<br>Steamed thinly sliced Hida beef and vegetables | 4,800 |
| 飛騨牛サーロイン（ちり酢　又は　照焼き）<br>Pan-fried Hida beef (radish sauce or teriyaki sauce) | 6,500 |
| 飛騨牛しゃぶしゃぶ（一人前）<br>Hida beef shabu-shabu (per person) | 9,800 |

ご注文はお二人様よりとさせて頂きます
Minimum two people.

Ⓥ Vegetarian　Ⓢ Signature dish / Chef's recommendation

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

# hyakumi-an

## 温物
## Steamed and simmered

| | |
|---|---|
| 茶碗蒸し<br>Chawanmushi Ⓢ | ¥1,500 |
| 野菜煮浸し<br>Fried and dashi simmered vegetables | 1,500 |
| 野菜炊き合わせ<br>Simmered vegetables | 1,800 |
| 本日の魚煮付け<br>Today's fish | 3,000 |
| 本日の小鍋<br>Today's small hot pot | 3,200 |

## 揚物
## Deep-fried

| | |
|---|---|
| 蟹クリームコロッケ（二個）<br>Crab cream croquette, two pieces Ⓢ | 1,000 |
| ひとくち豚カツ（四個）<br>Pork cutlet, four pieces | 1,600 |
| 野菜天婦羅<br>Vegetable tempura | 2,000 |
| 穴子天婦羅<br>Conger eel tempura | 2,000 |
| 巻海老の天婦羅（二尾）<br>Prawn tempura, two pieces | 1,600 |
| 天婦羅盛り合わせ<br>Assorted tempura | 3,900 |

Ⓥ Vegetarian Ⓢ Signature dish / Chef's recommendation

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

# hyakumi-an

食事
## Rice and noodles

御飯　赤出汁　香の物
Steamed rice, red miso soup, Japanese pickles ¥950

おにぎり二個（鮭　又は　梅）赤出汁　香の物
Rice balls, two pieces (salmon or Japanese plum)
Red miso soup, Japanese pickles 1,100

お茶漬け（鮭　又は　梅　又は　海苔山葵）
Chazuke rice bowl (salmon or Japanese plum or seaweed wasabi) 1,100

本日の炊き込み御飯　赤出汁　香の物
Today's rice, red miso soup, Japanese pickles 1,400

鮪漬け小丼
Marinated tuna on rice 2,000

鯛茶漬け
Chazuke rice bowl, sea bream 2,600

鰻重
Broiled Japanese eel on rice 5,500

そば（温　又は　冷）
Soba noodles (hot or cold) Ⓢ 1,100

稲庭うどん（温　又は　冷）
Inaniwa udon noodles (hot or cold) 1,100

ザ 鮨バー
## the sushi bar

江戸前握り鮨　七貫
Assorted sushi, seven pieces 4,000

Ⓥ Vegetarian　Ⓢ Signature dish / Chef's recommendation

百味庵では、山形県産夢ごこち米を使用しております
hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.

ザ 鮨バーでは、新潟県佐渡島産コシヒカリ米を使用しております
The sushi bar serve Koshihikari rice from Sadogashima, Niigata.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

# hyakumi-an

デザート
## Dessert

| | |
|---|---|
| 睦月の和菓子<br>Mutsuki Japanese dessert | ¥500 |
| 本日のアイスクリーム<br>Today's ice cream Ⓥ | 800 |
| 抹茶アイスクリーム　白玉団子　小豆<br>Matcha ice cream, rice flour dumpling, sweet red bean paste ⓋⓈ | 1,300 |
| 水菓子盛り合わせ<br>Assorted fruits Ⓥ | 1,300 |
| デザート三種盛り合わせ<br>Dessert platter | 1,500 |

Ⓥ Vegetarian　Ⓢ Signature dish / Chef's recommendation

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.