

## hyakumi-an

彩  
Sai

## 乾杯のお飲物 Welcome Drink

ラ フェルム ドゥ タルデ ブリュット スパークリング ワイン  
La ferme de tardais brut sparkling wine

祝肴	祝い八寸盛り合わせ Assorted appetizers
御椀	本日のお吸物 Today's clear soup
御凌ぎ	赤飯 Festive red rice
造り	お造り三種 Sashimi, three kinds
家喜物	小鯛姿焼き 雲丹ろう焼き 翁昆布焼き Grilled sea bream, sea urchin, kombu seaweed
多喜合わせ	本日の煮物 Today's simmered dish
食事	本日の炊き込み御飯 赤出汁 香の物 Today's cooked rice, red miso soup, Japanese pickles
デザート	料理長お勧めお祝いデザート Chef's featured dessert

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.

¥10,000

フリードリンクプラン (+3,000 円 / 2 時間)  
Beverage plan (+ ¥3,000/ 2 hours)

生ビール、日本酒、焼酎、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク  
Draft Beer, Japanese Sake, Shochu, White and Red Wine, Soft Drinks

※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

結  
Yui

## 乾杯のお飲物 Welcome Drink

ラ フェルム ドゥ タルデ ブリュット スパークリング ワイン  
La ferme de tardais brut sparkling wine

先付	本日の先付 Small appetizers
御椀	本日のお吸物 Today's clear soup
造り	お造り三種 Sashimi, three kinds
家喜物	小鯛姿焼き 雲丹ろう焼き 翁昆布焼き 手毬鯛赤飯と祝い八寸盛り合わせ Grilled sea bream, sea urchin, kombu seaweed, sea bream on festive red rice, assorted appetizers
多喜合わせ	本日の煮物 Today's simmered dish
食事	本日の炊き込み御飯 赤出汁 香の物 Today's cooked rice, red miso soup, Japanese pickles
デザート	料理長お勧めお祝いデザート Chef's featured dessert

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

¥12,500

フリードリンクプラン (+3,000円 / 2時間)  
Beverage plan (+ ¥3,000/ 2 hours)

生ビール、日本酒、焼酎、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク  
Draft Beer, Japanese Sake, Shochu, White and Red Wine, Soft Drinks

※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

扇  
Sen

## 乾杯のお飲物 Welcome Drink

ラ フェルム ドゥ タルデ ブリュット スパークリング ワイン  
La ferme de tardais brut sparkling wine

先付	本日の先付 Small appetizers
祝肴	祝い八寸盛り合わせ Assorted appetizers
御椀	本日のお吸物 Today's clear soup
御凌ぎ	勝栗赤飯 Festive red rice, chestnut
造り	お造り三種 Sashimi, three kinds
家喜物	小鯛姿焼き 雲丹ろう焼き 翁昆布焼き はじかみ お多福豆 Grilled sea bream, sea urchin, kombu seaweed, simmered beans
多喜合わせ	本日の煮物 Today's simmered dish
食事	本日の炊き込み御飯 赤出汁 香の物 Today's cooked rice, red miso soup, Japanese pickles
デザート	料理長お勧めお祝いデザート Chef's featured dessert

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

¥16,000

フリードリンクプラン (+3,000 円 / 2 時間)  
Beverage plan (+ ¥3,000/ 2 hours)

生ビール、日本酒、焼酎、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク  
Draft Beer, Japanese Sake, Shochu, White and Red Wine, Soft Drinks

※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

華  
Hana

## 乾杯のお飲物 Welcome Drink

ラ フェルム ドゥ タルデ ブリュット スパークリング ワイン  
La ferme de tardais brut sparkling wine

先付	本日の先付 Small appetizers
祝肴	祝い八寸盛り合わせ Assorted appetizers
御椀	地蛤汁 Clear soup, hamaguri clam
御凌ぎ	勝栗赤飯 Festive red rice, chestnut
造り	お造り三種 Sashimi, three kinds
家喜物	天然真鯛雲丹焼き 翁昆布焼き お多福豆 (六名様以上は姿焼きにてご提供いたします) Grilled sea bream, sea urchin, kombu seaweed, simmered beans
合肴	才巻海老と穴子 野菜の天婦羅 Tempura, shrimps, conger eel, vegetables
多喜合わせ	本日の煮物 Today's simmered dish
食事	本日の炊き込み御飯 赤出汁 香の物 Today's cooked rice, red miso soup, Japanese pickles
デザート	料理長お勧めお祝いデザート Chef's featured dessert

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

¥18,000

フリードリンクプラン (+3,000円 / 2時間)  
Beverage plan (+ ¥3,000/ 2 hours)

生ビール、日本酒、焼酎、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク  
Draft Beer, Japanese Sake, Shochu, White and Red Wine, Soft Drinks

※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

雅  
Miyabi

## 乾杯のお飲物 Welcome Drink

ラ フェルム ドゥ タルデ ブリュット スパークリング ワイン  
La ferme de tardais brut sparkling wine

寿の物	鮑酒蒸し Steamed abalone, sake
祝肴	祝い八寸盛り合わせ Assorted appetizers
御椀	地蛤汁 Clear soup, hamaguri clam
御凌ぎ	勝栗赤飯 Festive red rice, chestnut
造り	伊勢海老姿造り 本鮪とろ 含む お造り三種 Sashimi, three kinds includes lobster, medium fatty tuna
家喜物	天然真鯛雲丹焼き 翁昆布焼き お多福豆 (六名様以上は姿焼きにてご提供いたします) Grilled sea bream, sea urchin, kombu seaweed, simmered beans
合肴	飛騨牛ロースステーキ 又は 天婦羅盛り合わせ Hida beef sirloin steak or assorted tempura
多喜合わせ	きんき煮付け 本日の煮物 Thorny head rockfish, today's simmered dish
食事	本日の釜炊き御飯 赤出汁 香の物 Today's cooked rice, red miso soup, Japanese pickles
デザート	料理長お勧めお祝いデザート Chef's featured dessert

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

¥24,000

フリードリンクプラン (+3,000 円 / 2 時間)  
Beverage plan (+ ¥3,000/ 2 hours)

生ビール、日本酒、焼酎、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク  
Draft Beer, Japanese Sake, Shochu, White and Red Wine, Soft Drinks

※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.