

hyakumi-an

「瑠璃」
海鮮会席
‘Ruri’
Seafood kaiseki

先付

雲丹寄せ 琥珀ゼリー

Chilled steamed egg custard, sea urhin, dashi jelly

前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御椀

白身魚餅粉揚げ 蓴菜 白髪葱

Clear soup, deep-fried white fish, water shield, leek

造り

天然鮮魚五種 自家製煎り酒

Sashimi, five kinds, boiled down sake

合肴

毛蟹と季節野菜の柑橘ゼリー掛け

Hairy crab, seasonal vegetables, citrus jelly

温物

鮑実山椒焼 季節野菜

Grilled abalone, sansho pepper, seasonal vegetables

又は or

鮑しゃぶしゃぶ 季節野菜

Abalone shabu shabu, seasonal vegetables

食事

鰻釜炊き御飯 茶出汁 香の物

Steamed eel rice, dashi soup, Japanese pickles

又は or

鮪漬け小丼 赤出汁

Marinated tuna bowl, red miso soup

甘味

デザート三種盛り

Dessert, three kinds

「江戸紫」
和牛会席
‘Edomurasaki’
Wagyu kaiseki

先付

本日の先付

Today's dish

前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

造り

天然鮮魚 二種

Sashimi, two kinds

又は or

和牛ローストビーフサラダ

Roast wagyu beef salad

天婦羅

大海老 彩り野菜

Assorted tempura, prawn, vegetables

強肴

飛驒牛サーロインと飛驒牛フィレ (各 60g)

Pan-fried Hida beef sirloin and tenderloin (60g each)

食事

和牛茶漬け 香の物

Chazuke rice bowl, wagyu beef, Japanese pickles

又は or

煎茶御飯 時雨煮 赤出汁 香の物

Steamed green tea rice, signature

red miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート三種盛り

Dessert, three kinds

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください

Should you wish to know more details about the source of our ingredients, please kindly ask our service staff.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

The menus may change, due to availability.

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.

hyakumi-an

「露草」
味覚会席
‘Tsuyukusa’
Mikaku kaiseki

先付

白ダツ おくら餡かけ 雲丹
Taro stem, okra kudzu, sea urchin

前菜

旬の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

御椀

白身葛打ち にゅう麺 木の芽
Clear soup, white fish, nyumen noodles, sansho leaf bud

造り

天然鮮魚 三種
Sashimi, three kinds

焼物

若鮎塩焼 蓼酢
Grilled sweetfish, water pepper vinegar

煮物

鰻と加賀太胡瓜の搔き玉餡掛け 実山椒
Broiled eel, Kaga cucumber, egg kudzu, sansho pepper

食事

煎茶御飯 赤出汁 香の物 時雨煮
Steamed green tea rice, red miso soup
Japanese pickles, signature

甘味

デザート二種盛り
Dessert, two kinds

「茜」
季節会席
‘Akane’
Seasonal kaiseki

先付

本日の三種
Today's appetizer, three kinds

御椀替り

トマトの摺り流し
Pureed tomato soup

造り

本日の鮮魚二種
Sashimi, two kinds

天婦羅

本日の白身魚 季節野菜
Assorted tempura, white fish, seasonal vegetables

温物

沖縄県産「金アグー」加賀太胡瓜蟹鑄込み
Deep-fried Kin agu pork, Kaga cucumber, crab

食事

季節の豆御飯 赤出汁 香の物
Steamed seasonal bean rice, red miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート二種盛り
Dessert, two kinds

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

The menus may change, due to availability.

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.