

hyakumi-an

「瑠璃」
海鮮会席
‘Ruri’
Seafood kaiseki

先付

雲丹と鮑の琥珀寄せ
Sea urchin, abalone, 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

毛蟹とアスパラガスの柑橘和え
Marinated hairy crab, asparagus, citrus

温物

伊勢海老鬼殻焼 アボカド味噌
Grilled rock lobster, avocado miso

又は or

伊勢海老小鍋 季節野菜
Small hot pot, rock lobster, 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

飛騨牛サーロインと飛騨牛フィレ (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 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

蛸真丈 あやめ大根 木の芽
Clear soup, octopus dumpling, radish, sansho leaf bud

造り

天然鮮魚 三種
Sashimi, three kinds

焼物

旬の鮮魚柚香焼
Grilled seasonal fish, soy sauce, yuzu

煮物

鰻 加賀太胡瓜 搔き玉餡 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, sigureni

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

ホワイトアスパラガスの摺り流し
Pureed white asparagus soup

造り

本日の鮮魚二種
Sashimi, two kinds

天婦羅

稚鮎の唐揚げ 季節野菜の天婦羅
Deep-fried sweetfish, seasonal vegetable tempura

温物

旬の鮮魚塩焼 加賀太胡瓜蟹鑄込み
Grilled seasonal fish, 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.