

hyakumi-an

料理長おすすめ逸品

Chef's recommendation

先付

Appetizer

季節の豆腐

Seasonal tofu

青菜のお浸し

Boiled green vegetables

もずく酢

Mozuku seaweed

上記先付三種盛り合わせ（一人前）

Assorted appetizers for 1 person

白ダツ おくら餡かけ 雲丹

Taro stem, okra kudzu, sea urchin

肴

Japanese delicacies

烏賊このわた和え

Salted squid

えいひれ

Broiled ray's fin

たたみ鱧

Sun-dried baby sardine crackers

酒肴三種盛り合わせ（一人前）

えいひれ、たたみ鱧、烏賊このわた和え

Assorted 'Tsumami' for 1 person

Broiled ray's fin, sun-dried baby sardine crackers, salted squid

唐墨大根（四貫）㊟

Dried mullet roe and daikon (4 pieces)

出汁巻玉子

Japanese omelet

サラダ

Salad

百味庵サラダ

hyakumi-an salad

揚げじゃこと自家製豆腐のサラダ ㊟

Deep-fried baby sardine and tofu

御椀

Soup

ホワイトアスパラガスの摺り流し

Pureed white asparagus soup

白身魚餅粉揚げ 蓴菜 白髪葱

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

造り

Sashimi

本日の白身魚

White fish

造り三種盛（各二貫）

Three kinds (2 pieces each)

造り五種盛（各二貫）

Five kinds (2 pieces each)

鮪 赤身

Tuna

鮪 中とろ

Medium fatty tuna

活伊勢海老

Live rock lobster

下記よりお好きな調理法をお選びください。
調理法により 30 分程度お時間頂戴いたします。
Please allow 30 min preparation time.

造り

Sashimi

鬼殻焼き

Grilled

天婦羅

Tempura

具足煮

Simmered

小鍋

Small hot pot

揚物

Deep-fried

野菜天婦羅 ㊟

Vegetable tempura

大山どりの香味揚げ（regular / small）

Deep-fried Daisen chicken

天婦羅盛り合わせ（大海老 白身魚 野菜）

Assorted tempura (prawn, white fish, vegetables)

稚鮎の唐揚げ

Deep-fried sweetfish

㊟Vegetarian ㊟Signature dish / Chef's recommendation

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。ザ 鮪バーでは、新潟県佐渡島産コシヒカリ米を使用しております。

hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata. The sushi bar serve Koshihikari rice from Sadogashima, Niigata.

hyakumi-an

料理長おすすめ逸品

Chef's recommendation

煮物

Hot dish

揚げ出し豆腐 青さ海苔 山葵
Deep-fried tofu, seaweed, wasabi

野菜の炊き合わせ
Simmered vegetables

本日の鮮魚煮付け
Today's simmered fish

肉料理

Meat

国産牛と季節野菜の香味焼き
Pan-fried Japanese beef, seasonal vegetables, herb sauce

国産牛山椒小鍋 ㊟
Small hot pot, Japanese beef, sansho pepper

国産牛蒸ししゃぶ
Steamed thinly Japanese beef and vegetables

飛騨牛サーロイン（山葵醤油 又は 照焼き）㊟
Hida beef sirloin (wasabi soy sauce or teriyaki sauce)

飛騨牛フィレ（山葵醤油 又は 照焼き）㊟
Hida beef tenderloin (wasabi soy sauce or teriyaki sauce)

焼物

Grilled

焼き野菜盛り合わせ ㊟
Grilled assorted vegetables

本日の鮮魚塩焼
Today's grilled fish

鰻（静岡県産）白焼き 又は 蒲焼き
Broiled Japanese eel (salt and sudachi citrus or with sauce)

食事

Rice and noodles

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

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

二八そば（温 又は 冷）
Soba noodles (hot or cold)

生うどん（温 又は 冷）
Udon noodles (hot or cold)

鮮魚の胡麻茶漬
Chazuke rice bowl, fish, sesame

肉そば （そば 又は うどん）
Beef noodles (soba or udon)

鰻重（静岡県産）吸い物 香の物
Broiled Japanese eel on rice, clear soup, Japanese pickles

釜炊き御飯（二合）

Individual pot cooked rice (for 2 people)

夢ごち米 赤出汁 香の物
Steamed white rice, red miso soup, Japanese pickles

季節の豆御飯 赤出汁 香の物
Steamed seasonal bean rice, red miso soup, Japanese pickles
40分程度頂戴いたします。
Please allow 40 min preparation time.

水菓子/甘味

Dessert

本日のアイスクリーム ㊟
Today's ice cream

抹茶アイスクリーム 白玉団子 小豆 ㊟ ㊟
Matcha ice cream, rice flour dumpling, sweet red bean paste

水菓子盛り合わせ ㊟
Assorted fruits

本日の甘味三種盛り合わせ
Dessert, three kinds

㊟Vegetarian ㊟Signature dish / Chef's recommendation

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