

hyakumi-an

週替わり御膳 Weekly gozen

お浸し、今週のお食事、百味庵甘味
Boiled vegetables, weekly dish, hyakumi-an dessert

焼魚御膳 Grilled fish gozen

お浸し、造り一品、旬の焼魚、惣菜二品、御飯、味噌汁、香の物、百味庵甘味
Boiled vegetables, today's sashimi, grilled seasonal fish, small dish two kinds
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles, hyakumi-an dessert

大海老天婦羅御膳 Tempura gozen

お浸し、造り一品、天婦羅（大海老、穴子、鮮魚、野菜）
惣菜一品、御飯、味噌汁、香の物、百味庵甘味
Boiled vegetables, today's sashimi, tempura (prawn, conger eel, fish, vegetables)
Small dish, steamed rice, miso soup, Japanese pickles, hyakumi-an dessert

飛騨牛香味焼き御膳 Pan-fried Hida beef gozen

お浸し、造り一品、飛騨牛香味焼き、惣菜二品、御飯、味噌汁、香の物、百味庵甘味
Boiled vegetables, today's sashimi, pan-fried Hida beef, koumi soy sauce, small dish two kinds
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles, hyakumi-an dessert

季節会席 Seasonal kaiseki

季節の先付三種
Seasonal appetizer, three kinds

白身魚餅粉揚げ 蟹薄葛仕立て
Clear soup, deep-fried white fish, crab, kudzu

天然鮮魚造り 三種
Sashimi, three kinds

鮑のバター醤油焼 季節野菜天婦羅
Grilled abalone, butter soy sauce,
seasonal vegetable tempura

季節の豆釜炊き御飯 味噌汁 香の物
Steamed seasonal bean rice, miso soup, Japanese pickles

百味庵甘味二種盛り
Dessert, two kinds

飛騨牛会席 Hida beef kaiseki

先付二種
Today's appetizer, two kinds

天然鮮魚造り 二種
Sashimi, two kinds

大海老と野菜の天婦羅
Tempura, prawn, vegetables

彩りサラダ
Salad

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

御飯 味噌汁 香の物
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

百味庵甘味三種盛り
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。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。

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

先付

Appetizer

季節の豆腐
Seasonal tofu青菜のお浸し
Boiled green vegetables

サラダ

Salad

百味庵サラダ
hyakumi-an salad

御椀

Soup

トマトの摺り流し
Pureed tomato soup

肴

Japanese delicacies

出汁巻玉子
Japanese omelet烏賊このわた和え
Salty squid酒肴三種盛り合わせ（一人前）
えいひれ、たたみ鱈、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)

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)

揚げ物

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)

焼物

Grilled

焼き野菜盛り合わせ
Grilled assorted vegetables本日の鮮魚塩焼き
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)

肉料理

Meat

飛騨牛サーロイン（山葵醤油 又は 照焼き）
Pan-fried Hida beef (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)

煮物

Simmered dish

揚げ出し豆腐 青き海苔 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

食事

Rice and noodles

御飯 味噌汁 香の物
Steamed white rice, miso soup, Japanese pickles季節の豆御飯 味噌汁 香の物
Steamed seasonal bean rice, 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)鮮魚の胡麻茶漬け
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

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

VVegetarian

SSignature 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。

hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.