

hyakumi-an

バラちらし 鮭御膳 **Chirashi sushi gozen**

小鉢二品、バラちらし 鮭 味噌汁、百味庵甘味
Appetizers two kinds, chirashi sushi, miso soup, hyakumi-an dessert

鮭御膳 **Sushi gozen**

小鉢二品、江戸前握り 鮭 十貫、巻き物、玉子焼、
味噌汁、百味庵甘味
Appetizers two kinds, sushi ten pieces, sushi roll,
omelet, miso soup, hyakumi-an dessert

鮭会席 **Sushi kaiseki**

季節の先付三種
Seasonal appetizer, three kinds

天然鮮魚造り 三種
Sashimi, three kinds

白ダツ おくら 鮎掛け
Taro stem, okra kudz

旬の焼魚
Grilled seasonal fish

料理長お任せ 七貫 巻き物
(雲丹 中とろ のどぐろ 穴子 本日のお勧め三貫)
Sushi seven pieces, sushi roll
(Sea urchin, medium fatty tuna, blackthroat seaperch, conger eel, today's sushi three pieces)

百味庵甘味二種盛り
Dessert, two kinds