

hyakumi-an



「伽羅」松茸会席 'Kyara' Matsutake kaiseki

Dinner 9/1-9/30

先付

季節の先付

Seasonal dish

前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御椀替り

松茸土瓶蒸し 結び三つ葉 酢橘

Earthenware teapot matsutake soup, Japanese parsley, sudachi citrus

造り

季節の鮮魚五種盛り

Seasonal sashimi, five kinds

温物

鮮魚松茸包み 炙り松茸

Grilled fish wrapped in matsutake, broiled matsutake

小鍋

松茸と鰻の小鍋 季節野菜

Small hot pot, matsutake, eel, seasonal vegetables

食事

松茸と秋の味覚釜炊き御飯 茶出汁 香の物

Steamed matsutake rice, seasonal fish, dashi soup, Japanese pickles

甘味

デザート三種盛り

Dessert, three kinds

¥22,550

メニュー内容は季節により変更になる場合がございます。百味庵では、山形県産夢ごち米を使用しております。

The menus may change, according to the season. hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.

料金には消費税が含まれております。上記税込価格に 15%のサービス料を頂戴いたします。

The price includes consumption tax and is subject to a 15% service charge.