

hyakumi-an



「瑠璃」
海鮮会席
‘Ruri’
Seafood kaiseki

Dinner 3/1~4/30

先付

季節のお浸し

Boiled seasonal vegetables

前菜

旬の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御椀

蛤吸

Clear soup, clam

造り

伊勢海老と天然鮮魚四種

Sashimi, four kinds, rock lobster

温物

伊勢海老鬼殻焼
Grilled rock lobster

又は or

伊勢海老具足煮
Simmered rock lobster

食事

太刀魚釜炊き御飯 伊勢椀 香の物

Steamed rice, cutlass fish, lobster miso soup, Japanese pickles

水菓子

百味庵特製デザート二種盛り
hyakumi-an dessert, two kinds

甘味

和菓子

Japanese dessert

¥19,800

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。百味庵では、山形県産夢ごち米を使用しております。
The menu may change, due to availability. 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10%のサービス料を頂戴いたします。
The price includes consumption tax and is subject to a 10% service charge.