

hyakumi-an



「瑠璃」海鮮会席 ‘Ruri’ Seafood kaiseki

Dinner 5/1~6/30

先付

雲丹寄せ 琥珀羹

Chilled steamed egg custard with sea urchin, dashi jelly

前菜

旬の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

造り

天然鮮魚五種

Sashimi, five kinds

温物

活鮑山椒焼

Grilled live abalone, sansho pepper

or 又は

活鮑しゃぶしゃぶ 季節の野菜

Live abalone shabu shabu, seasonal vegetables

止肴

毛蟹酢 胡瓜 若布

Marinated hairy crab, cucumber, seaweed, vinegar

食事

本日の漬け小丼 赤出汁 香の物

Today's small rice bowl, marinated fish, red miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート三種盛り

Dessert, three kinds

¥20,900

5/1-31 の期間は¥19,800 にてご提供いたします。

We offer this set menu at ¥19,800 from May 1 to 31.

メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます。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, 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.