

hyakumi-an



「伽羅」ふく会席 'Kyara' Blowfish kaiseki

Dinner 11/1-12/28, 1/9-2/29

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

ふく皮と蟹の紅葉茶碗蒸し

Steamed egg custard and bell pepper, blowfish skin, crab

造り

ふく刺し

天然鮮魚 二種

Sashimi

Thinly sliced blowfish and two kinds

温物

旬の焼魚 雲子一口天婦羅

Grilled fish, cod milt tempura

小鍋

ふくしゃぶ 季節野菜

Small hot pot, blowfish, seasonal vegetables

食事

錦秋の釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Seasonal steamed rice, red miso 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.