

hyakumi-an



「瑠璃」海鮮会席 ‘Ruri’ Seafood kaiseki

Dinner 5/1-31

先付

毛蟹の琥珀寄せ
Hairy crab, dashi jelly

前菜

旬の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

御椀

鮎魚女餅粉揚げ 蓴菜 白髪葱
Clear soup, deep-fried greenling, water shield, leek

造り

天然鮮魚五種 自家製煎り酒
Sashimi, five kinds, boiled down sake

合肴

季節の貝と胡瓜の塩昆布和え
Marinated seasonal shellfish and cucumber, salted kelp

温物

伊勢海老鬼殻焼き	又は or	伊勢海老天婦羅
Grilled rock lobster, soy sauce		Tempura, rock lobster

食事

「いのちの壺」釜炊き御飯 香の物 赤出汁
副菜三種（鰻蒲焼き、一口雲丹、蛤時雨煮）
Steamed premium white rice, red miso soup, Japanese pickles
Small dish, three kinds (Broiled eel, sea urchin, simmered clam)

甘味

デザート三種盛り
Dessert, three kinds

¥21,780

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。

Should you wish to know more details about the source of our ingredients, please kindly ask our service staff.

メニュー内容は季節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, 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.