

hyakumi-an



「瑠璃」海鮮会席 ‘Ruri’ Seafood kaiseki

Dinner 6/1-30

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

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

温物

活鮑山椒焼 季節野菜
Grilled live abalone, sansho pepper,
seasonal vegetables

又は or

活鮑しゃぶしゃぶ 季節野菜
Live abalone shabu shabu,
seasonal vegetables

止肴

車海老の梅豆乳和え 紫蘇オイル掛け

Marinated tiger prawn and plum, soymilk, Japanese basil oil

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

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米を使用しております。

The menus may change, according to the season. hyakumi-an serves 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.