

hyakumi-an



「瑠璃」海鮮会席 'Ruri' Seafood kaiseki

Dinner 7/1-8/31

先付

旬の先付

Seasonal dish

前菜

旬の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御椀

牡丹鱧 白瓜 梅肉 木の芽

Clear soup, pike conger, melon cucumber, plum, leaf bud

造り

季節の鮮魚五種盛り

Seasonal sashimi, five kinds

温物

活鮑バター醤油

Grilled live abalone, butter soy sauce

又は or

活鮑しゃぶしゃぶ

Live abalone shabu shabu

合肴

フルーツトマト鰻ざく鑄込み

Marinated fruit tomato, broiled eel, cucumber, vinegar

食事

毛蟹と雲丹の釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Steamed hairy crab and sea urchin, red miso soup, Japanese pickles

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.