hyakumi-an



季節会席 Seasonal kaiseki

Lunch 3/1-4/29

季節の先付三種 Today's appetizer, three kinds

大山鶏餅粉揚げ 薄葛仕立て Simmered deep-fried Daisen chicken, kudzu

> 天然鮮魚 三種 Sashimi, three kinds

伊勢海老と春野菜の天婦羅 Deep-fried rock lobster and seasonal vegetable tempura

桜海老御飯 味噌汁 香の物 Steamed sakura shrimp rice, miso soup, Japanese pickles

> 百味庵甘味 hyakumi-an dessert

> > ¥9,900

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、山形県産夢ごこ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.