

hyakumi-an

伽羅
－松茸会席－
‘Kyara’ Matsutake kaiseki
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
松茸土瓶蒸し 結び三つ葉 酢橘
Earthenware teapot matsutake soup, Japanese parsley, sudachi citrus
造り
天然鮮魚五種
Sashimi, five kinds
温物
旬の鮮魚松茸包み
Grilled matsutake wrapped in seasonal fish
小鍋
松茸と鰻の小鍋仕立て
Small hot pot, matsutake, eel, seasonal vegetables
食事
松茸と秋の味覚釜炊き御飯 茶出汁 香の物
Steamed matsutake and seasonal fish rice, dashi soup, Japanese pickles
甘味
百味庵特製デザート
Special dessert

江戸紫
－和牛会席－
‘Edomurasaki’ Wagyu kaiseki
先付
本日の先付
Today’s dish
前菜
季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers
造り
天然鮮魚二種
Sashimi, two kinds
又は or
和牛ローストビーフサラダ
Roast wagyu beef salad
揚物
大海老 季節の野菜
Assorted tempura, prawn, vegetables
強肴
飛驒牛サーロインと飛驒牛フィレ（各 60g）
Pan-fried Hida beef sirloin and tenderloin (60g each)
又は or
飛驒牛すき煮
Small hot pot, Hida beef
食事
秋鮭と茸炊き込み御飯 赤出汁 香の物
Steamed salmon and mushroom rice, red miso soup, Japanese pickles
甘味
デザート三種盛り
Dessert, three kinds

hyakumi-an

露草

－ 味覚会席 －

‘Tsuyukusa’ Mikaku kaiseki

先付

季節の先付

Seasonal dish

前菜

旬の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御吸物

秋鮭真丈 澄まし仕立て

Clear soup, salmon dumpling

造り

天然鮮魚三種

Sashimi, three kinds

焼物

旬の焼魚

Grilled seasonal fish

温物

季節野菜の国産牛巻き 琥珀餡

Broiled Japanese beef-wrapped seasonal vegetable, dashi kudzu

食事

秋鮭と茸炊き込み御飯 赤出汁 香の物

Steamed salmon and mushroom rice, red miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート二種盛り

Dessert, two kinds

茜

－ 季節会席 －

‘Akane’ Seasonal kaiseki

先付

本日の三種

Today’s appetizer, three kinds

御椀替り

南瓜摺り流し

Pureed pumpkin soup

造り

天然鮮魚二種

Sashimi, two kinds

合肴

合鴨と季節野菜の柑橘和え

Marinated duck and seasonal vegetables, citrus

温物

旬の焼魚と冬瓜スープ茸餡掛け

Grilled seasonal fish, simmered winter melon, mushroom kudzu

食事

栗御飯 赤出汁 香の物

Steamed chestnut rice, red miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート二種盛り

Dessert, two kinds