

hyakumi-an

伽羅

－海鮮会席－

‘Kyara’ Seafood 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

本日の白身魚葛打ち 吹き寄せ仕立て

Clear soup, white fish, kudzu

造り

ふく 刺し

天然鮮魚四種盛り

Sashimi

Thinly sliced blowfish and daily selection (four kinds)

合肴

雲子一口天婦羅

Cod milt tempura

温物

喉黒塩焼き 大海老竜眼揚げ

Grilled blackthroat seaperch, deep-fried tomato wrapped in prawn

又は or

ずわい蟹と鰯しゃぶしゃぶ 季節野菜

Small hot pot, snow crab, yellowtail, seasonal vegetables

食事

錦秋釜炊き御飯 茶出汁 香の物

Steamed rice with ginkgo nut and chrysanthemum, 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

卸し饅飩 和牛味噌添え

Udon noodles, grated radish, Japanese beef miso

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

白身魚の燕蒸し 薄葛仕立て

Clear soup, white fish, grated turnip, kudzu

造り

天然鮮魚三種

Sashimi, three kinds

焼物

旬の焼魚

Grilled seasonal fish

温物

国産牛治部煮と季節野菜の炊き合わせ

Simmered Japanese beef, seasonal vegetables

食事

寒鯖の炊き込み御飯 赤出汁 香の物

Steamed mackerel 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

蕪摺り流し

Pureed turnip soup

造り

天然鮮魚二種

Sashimi, two kinds

温物

銘柄豚の天婦羅と季節の焼き野菜 柴味噌添え

Premium pork tempura, grilled seasonal vegetables, miso

止肴

鮭の霰和え

Grilled salmon, grated radish

食事

ずわい蟹の炊き込み御飯 赤出汁 香の物

Steamed snow crab rice, red miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート二種盛り

Dessert, two kinds