

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

デザート三種盛り

Dessert, three kinds

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

飛騨牛サーロインと飛騨牛フィレ (各 60g)

Pan-fried Hida beef sirloin and tenderloin (60g each)

又は or

飛騨牛すき煮

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

茸真丈 薄葛仕立て
Clear soup, mushroom, kudzu

造り

天然鮮魚三種
Sashimi, three kinds

焼物

旬の焼魚
Grilled seasonal fish

温物

国産牛と長茄子のオランダ煮 銀餡
Grilled Japanese beef, lightly fried and simmered eggplant, 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

冬瓜摺り流し
Pureed winter melon 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煮 煮卸し餡掛け
Grilled seasonal fish, simmered winter melon, radish 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