

## hyakumi-an

## 伽羅

— ふう会席 —

'Kyara' Blowfish 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

ふう皮揚げ 羹仕立て

Clear soup, deep-fried blowfish skin, grated radish

## 造り

ふう刺し

天然鮮魚 三種

Sashimi

Thinly sliced blowfish and three kinds

## 温物

ふう白子焼きとふう香り揚げ

Grilled blowfish milt, deep-fried blowfish

又は or

ふう白子豆乳クリーム掛けとふう香り揚げ

Grilled blowfish milt with soymilk cream, deep-fried blowfish

## 小鍋

ふうしゃぶ 季節野菜

Small hot pot, blowfish, seasonal vegetables

## 食事

ふう雑炊土鍋仕立て 香の物

Blowfish rice porridge, 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

肉味噌温玉混ぜ饅頭

Udon noodles, miso-flavored minced beef, soft boiled egg

## 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

## 煮物椀

国産牛 海老芋 羹仕立て  
Deep-fried Japanese beef, taro, grated radish

## 造り

天然鮮魚三種  
Sashimi, three kinds

## 焼物

旬の焼魚  
Grilled seasonal fish

## 温物

鮫鱈と冬蕪の炊き合わせ 柚子胡椒餡  
Simmered monkfish, turnip, yuzu pepper kudzu

## 食事

寒鰯の柑橘風味炊き込み御飯 赤出汁 香の物  
Steamed yellowtail rice with citrus flavor, 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

大山どり塩焼き 澄まし仕立て  
Clear soup, grilled Daisen chicken

## 造り

天然鮮魚二種  
Sashimi, two kinds

## 天婦羅

季節野菜の天婦羅  
Vegetable tempura

## 強肴

赤楽仕立て  
旬の鮮魚 海老芋 季節野菜 豆乳クリーム味噌  
Grilled seasonal fish, taro, vegetable, soy milk miso

## 食事

銘柄豚と根菜の炊き込み御飯 赤出汁 香の物  
Steamed premium pork and root vegetables rice, red miso soup, Japanese pickles

## 甘味

デザート二種盛り  
Dessert, two kinds