

## 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

鮎魚女餅粉揚げ

Clear soup, deep-fried greenling

## 造り

天然鮮魚五種

Sashimi, five kinds

## 天婦羅

大蛤天婦羅 菜の花黄身辛子和え

Clam tempura, rapeseed blossoms with egg yolk and Japanese mustard

## 温物

伊勢海老鬼殻焼き

Grilled rock lobster

又は or

伊勢海老しゃぶしゃぶ

Small hot pot, rock lobster

## 食事

桜海老と筍の釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Steamed rice with sakura shrimp and bamboo shoot, red miso 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

桜海老の揚げと季節野菜の天婦羅

Crispy sakura shrimp fritter, seasonal vegetable tempura

## 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

饅棒鮨 赤出汁

Pressed eel sushi, red miso soup

## 甘味

デザート三種盛り

Dessert, three kinds

## hyakumi-an

## 露草

一味覚会席

'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

蛤真丈 花弁野菜 桜花

Clear soup, clam dumpling, flower-shaped vegetables, cherry blossom

## 造り

天然鮮魚三種

Sashimi, three kinds

## 焼物

旬の焼魚

Grilled seasonal fish

## 煮物

若竹煮 国産牛厚切りローストビーフ

Simmered Japanese roast beef, seaweed, bamboo shoot

## 食事

鰻棒鮓 赤出汁

Pressed eel sushi, red miso soup

## 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

桜海老茶碗蒸し 桜餡

Steamed egg custard, sakura shrimp, sakura kudzu

## 造り

天然鮮魚三種

Sashimi, three kinds

## 揚物

春野菜の天婦羅

Spring vegetable tempura

## 温物

旬の鮮魚と春野菜 桜クリーム

Grilled seasonal fish, deep-fried spring vegetables, sakura cream

## 食事

筍御飯 赤出汁 香の物

Steamed rice with bamboo shoots, red miso soup, Japanese pickles

## 甘味

デザート二種盛り

Dessert, two kinds