

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

桜海老の搔き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

鰻棒鮓 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

－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 花卉野菜 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