

hyakumi-an

伽羅

— 海鮮会席 —

‘Kyara’ Kaisen 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

白身魚蓮根茶巾 蓴菜 白髪葱

Clear soup, white fish and lotus root chakin, water shield, leek

造り

天然鮮魚五種

Sashimi, five kinds

合肴

季節の貝酢味噌掛け

Marinated seasonal shellfish, vinegar miso

温物

伊勢海老具足煮

Simmered rock lobster

又は or

伊勢海老小鍋 季節野菜

Small hot pot, rock lobster, seasonal vegetables

食事

鰻釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Steamed eel rice, red miso soup, Japanese pickles

甘味

百味庵特製デザート

Special dessert

紺碧

— 百味庵会席 —

‘Konpeki’ hyakumi-an kaiseki

先付

雲丹の琥珀寄せ

Sea urchin tofu, dashi jelly

前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御椀

白身魚蓮根茶巾 蓴菜 白髪葱

Clear soup, white fish and lotus root chakin, water shield, leek

造り

天然鮮魚五種

Sashimi, five kinds

又は or

和牛ローストビーフと季節野菜のサラダ仕立て

Roast wagyu beef and seasonal vegetable salad

合肴

毛蟹と季節野菜の柑橘和え

Marinated hairy crab and seasonal vegetables, citrus

温物

飛騨牛サーロインと飛騨牛フィレ (各 60g)

伊勢海老天婦羅 山椒塩

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

Rock lobster tempura, sansho pepper salt

食事

二色の鰻釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Steamed eel rice in two style, 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

天婦羅

大海老と季節野菜の天婦羅

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

煎茶御飯 赤出汁 香の物 時雨煮

Steamed green tea rice, red miso soup

Japanese pickles, shigureni

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

旬の先付
Seasonal dish

前菜

旬の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

御椀

蛸真丈 蟹薄葛仕立て
Clear soup, octopus dumpling, crab kudzu

造り

天然鮮魚三種
Sashimi, three kinds

焼物

旬の焼魚
Grilled seasonal fish

煮物

鰻の天婦羅 加賀太胡瓜 山椒餡
Eel tempura, Kaga cucumber, sansho pepper kudzu

食事

煎茶御飯 赤出汁 香の物 時雨煮
Steamed green tea rice, red miso soup
Japanese pickles, signature

甘味

デザート二種盛り
Dessert, two kinds

茜

— 彩会席 —

‘Akane’ Irodori kaiseki

先付

本日の三種
Today's appetizer, three kinds

御椀替り

ホワイトアスパラガスの摺り流し
Pureed white asparagus soup

造り

天然鮮魚三種
Sashimi, three kinds

天婦羅

稚鮎と季節野菜の天婦羅
Assorted tempura, young sweetfish, seasonal vegetables

温物

ゴールデンアグー豚角煮
Simmered Golden Agu pork belly

食事

梅紫蘇の炊き込み御飯 じゃこ有馬煮添え 赤出汁 香の物
Steamed plum and shiso rice, simmered whitebait
red miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート二種盛り
Dessert, two kinds