

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

牡丹鱧 白瓜 梅肉 木の芽
Clear soup, pike conger, melon cucumber, plum, sansho leaf but

造り

天然鮮魚五種
Sashimi, five kinds

合肴

フルーツトマト 鰻ざく 鑄込み
Marinated fruit tomato, broiled eel, cucumber, vinegar

温物

焼鮑 豆乳味噌仕立て
Pan-fried abalone, soy milk miso sauce
又は or
鮑しゃぶしゃぶ
Abalone shabu shabu

食事

太刀魚と毛蟹の釜炊き御飯 赤出汁 香の物
Steamed rice with cutlassfish and hairy crab
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

二色の吸いとり 車海老
Chilled grated Japanese yam and okra soup, tiger prawn

前菜

季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

御椀

太刀魚と毛蟹の薄葛仕立て
Clear soup, cutlassfish, hairy crab, kudzu

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

飛驒牛フィレ (30g)
Pan-fried Hida beef tenderloin (30g)

温物

三種の極上しゃぶしゃぶ
(飛驒牛 鮑 鰻)
Premium three selection, shabu shabu
(Hida beef, abalone, eel)

食事

鮑と雲丹の釜炊き御飯 赤出汁 香の物
Steamed rice with abalone and sea urchin, red miso soup, Japanese pickles
又は or
鮑の搔き玉饅頭 雲丹の磯辺揚げ
Udon noodles, abalone, egg drop, deep-fried sea urchin

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

飛驒牛サーロインと飛驒牛フィレ (各 60g)
Pan-fried Hida beef sirloin and tenderloin (60g each)
又は or
飛驒牛すき煮
Small hot pot, Hida beef

食事

大山どりと夏野菜御飯 赤出汁 香の物
Steamed rice with Daisen chicken and summer vegetables
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

旬の先付
Seasonal dish

前菜

旬の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

御吸物

丸豆腐 にゅう麺 短冊人参 星おくら
Clear soup, ball-shaped tofu, somen noodle, carrot, okra

造り

天然鮮魚三種
Sashimi, three kinds

焼物

旬の焼魚
Grilled seasonal fish

煮物

国産牛と季節野菜の冷しゃぶ仕立て
Chilled Japanese beef shabu shabu, seasonal vegetables

食事

大山どりと夏野菜御飯 赤出汁 香の物
Steamed rice with Daisen chicken and summer vegetable
red miso soup, Japanese pickles

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

玉蜀黍の摺り流し
Pureed corn soup

造り

天然鮮魚三種
Sashimi, three kinds

天婦羅

鱧と季節野菜の天婦羅
Assorted tempura, pike conger, seasonal vegetables

冷やし鉢

夏鴨のロース煮 季節野菜 柑橘ゼリー掛け
Simmered duck breast, seasonal vegetables, citrus jelly

食事

枝豆御飯 赤出汁 香の物
Steamed green soybean rice, red miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート二種盛り
Dessert, two kinds