

hyakumi-an

伽羅

— 海鮮会席 —

‘Kyara’ Kaisen kaiseki

先付

季節の先付

Seasonal dish

前菜

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizers, five kinds

御椀

松茸土瓶蒸し 結び三つ葉 酢橘

Matsutake soup in an earthenware teapot

Japanese parsley, sudachi citrus

造り

天然鮮魚五種

Sashimi, five kinds

温物

松茸天婦羅 旬の焼魚

Matsutake tempura, grilled seasonal fish

小鍋

鰐と鰻の小鍋仕立て

Small hot pot, pike conger and eel, seasonal vegetables

食事

松茸釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Steamed matsutake rice, red miso soup, Japanese pickles

甘味

百味庵特製デザート

Special dessert

紺碧

— 百味庵松茸会席 —

‘Konpeki’ hyakumi-an matsutake kaiseki

先付

季節の先付

Seasonal dish

前菜

季節の前菜四種盛り合わせ

松茸鮭

Assorted appetizers, four kinds

Matsutake sushi

御椀

松茸土瓶蒸し 車海老 結び三つ葉 酢橘

Matsutake soup in an earthenware teapot

tiger prawn, Japanese parsley, sudachi citrus

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

温物

甘鯛松茸包み

飛驒牛フィレと飛驒牛網焼き

Grilled matsutake wrapped in tilefish

Pan-fried Hida beef tenderloin, charcoal-grilled Hida beef

止肴

松茸とずわい蟹磯辺天婦羅

Seaweed-wrapped matsutake and snow crab tempura

食事

松茸と旬の鮮魚釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Steamed matsutake and seasonal fish rice

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

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizers, five kinds

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)

※飛驒牛をフィレのみ（120 g）にご変更いただけます

* Upgrade to Hida beef tenderloin(120g)

又は or

飛驒牛すき煮

Small hot pot, Hida beef

食事

秋鮭と茸炊き込み御飯 赤出汁 香の物

Steamed salmon and mushroom rice, 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

旬の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizers, five kinds

御吸物

茸真丈 薄葛仕立て

Clear soup, mushroom, kudzu

造り

天然鮮魚三種

Sashimi, three kinds

焼物

旬の焼魚

Grilled seasonal fish

温物

国産牛と長茄子のオランダ煮 銀餡

Grilled Japanese beef, lightly fried and simmered eggplant, dashi kudzu

食事

秋鮭と茸炊き込み御飯 赤出汁 香の物

Steamed salmon and mushroom rice, 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

冬瓜摺り流し

Pureed winter melon soup

造り

天然鮮魚三種

Sashimi, three kinds

天婦羅

秋刀魚と茸の天婦羅

Assorted tempura, pacific saury, mushroom

温物

旬の焼魚と冬瓜スープ煮 煮卸し餡掛け

Grilled seasonal fish, simmered winter melon, radish kudzu

食事

栗御飯 赤出汁 香の物

Steamed chestnut rice, red miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート二種盛り

Dessert, two kinds