hyakumi-an

伽羅
－海鮮会席－
'Kyara' seafood kaiseki

先付
季節の先付
Seasonal dish

前菜
季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizers, five kinds

御椀
九絵餅粉揚げ　吹き寄せ仕立て
Clear soup, deep-fried longtooth grouper, kudzu

造り
天然鮮魚五種
Sashimi, five kinds

合肴
雲子一口天婦羅　青砂海苔餡
Cod milt tempura with seaweed kudzu

温物
喉黒塩焼き　大海老竜眼揚げ　桜海老豆乳仕立て
Grilled blackthroat seaperch, deep-fried prawn-wrapped tomato
sakura shrimp soymilk cream

食事
錦秋釜炊き御飯　茶出汁　香の物
Steamed rice with ginkgo nut, chrysanthemum and seasonal fish
dashi 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
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

煮物椀
旬の鮮魚と季節野菜　吹き寄せ仕立て
Clear soup, seasonal fish, seasonal vegetables, kudzu

造り
ふく刺し
天然鮮魚四種盛り
Sashimi
Thinly sliced blowfish and daily selection
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
炙り鮪と白髪葱の柚子味噌仕立て
Seared tuna with shredded white leek, yuzu miso

温物
鱈場蟹天婦羅　豆乳味噌仕立て
和牛フィレと喉黒塩焼き
King crab tempura, soymilk miso sauce
Grilled Wagyu beef and blackthroat seaperch
又は　or
ふくと九絵のしゃぶしゃぶ
Small hot pot, blowfish and longtooth grouper

食事
鱈場蟹と季節の吹き寄せ釜炊き御飯　赤出汁　香の物
Steamed rice with king crab and ginkgo nut, chrysanthemum
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)
※飛騨牛をフィレのみ(120ｇ)にご変更いただけます
* Upgrade to Hida beef tenderloin(120g)
又は　or
飛騨牛すき煮
Small hot pot, Hida beef

食事
卸し饂飩　和牛味噌添え
Udon noodles, grated radish, Wagyu beef miso

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
白身魚の蕪蒸し　薄葛仕立て
Clear soup, white fish, grated turnip, kudzu

造り
天然鮮魚三種
Sashimi, three kinds

焼物
旬の焼魚
Grilled seasonal fish

温物
国産牛炙りと季節野菜の炊き合わせ
Simmered Japanese beef, seasonal vegetables

食事
鯖の炊き込み御飯　赤出汁　香の物
Steamed mackerel 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
蕪摺り流し
Pureed turnip soup

造り
天然鮮魚三種
Sashimi, three kinds

合肴
茸真丈　菊花餡掛け
Mushroom, chrysanthemum dashi kudzu

温物
ゴールデンアグー豚角煮天婦羅と季節の焼き野菜 柴味噌添え
Golden Agu pork belly tempura, grilled seasonal vegetables, miso

食事
ずわい蟹の炊き込み御飯　赤出汁　香の物
Steamed snow crab rice, red miso soup, Japanese pickles

甘味
デザート二種盛り
Dessert, two kinds