

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

Grilled blackthroat seaperch, deep-fried prawn-wrapped tomato

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’ WYakumi-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

炙り鯖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 Japanese 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

卸し饅飩 和牛味噌添え

Udon noodles, grated radish, Japanese 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