

hyakumi-an

先付
Appetizer

季節の豆腐
Seasonal tofu

青菜のお浸し
Boiled green vegetables

もずく酢
Mozuku seaweed

上記先付三種盛り合わせ（一人前）
Assorted appetizers for 1 person

肴
Japanese delicacies

烏賊このわた和え
Salted squid

えいひれ
Broiled ray’s fin

たたみ鰯
Sun-dried baby sardine crackers

上記酒肴三種盛り合わせ（一人前）
えいひれ、たたみ鰯、烏賊このわた和え
Assorted ‘Tsumami’ for 1 person
Broiled ray’s fin, sun-dried baby sardine crackers, salted squid

出汁巻玉子
Japanese omelet

唐墨大根（四貫）
Dried mullet roe and daikon (4 pieces)

サラダ
Salad

百味庵サラダ
hyakumi-an salad

揚げじゃこと自家製豆腐のサラダ
Deep-fried baby sardine and tofu

御椀
Soup

桜海老茶碗蒸し 桜餡
Steamed egg custard, sakura shrimp, sakura kudzu

蛤真丈 花卉野菜 桜花
Clear soup, clam dumpling, flower-shaped vegetables
cherry blossom

造り
Sashimi

本日の白身魚
White fish

造り三種盛（各二貫）
Three kinds (2 pieces each)

造り五種盛（各二貫）
Five kinds (2 pieces each)

鮪 赤身
Tuna

鮪 中とろ
Medium fatty tuna

活伊勢海老
Live rock lobster
下記よりお好きな調理法をお選びください。
調理法により 30 分程度お時間頂戴いたします。
Please allow 30 min preparation time.

造り
Sashimi

鬼殻焼き
Grilled

天婦羅
Tempura

具足煮
Simmered

小鍋
Small hot pot

揚げ物
Deep-fried

野菜天婦羅
Vegetable tempura

大山どりの香味揚げ（regular / small）
Deep-fried Daisen chicken

天婦羅盛り合わせ（大海老 白身魚 野菜）
Assorted tempura (prawn, white fish, vegetables)

桜海老の搔き揚げ（二貫）
Crispy sakura shrimp fritter (2 pieces)

ⓋVegetarian ⓈSignature dish / Chef’s recommendation

hyakumi-an

煮物
Hot dish

揚げ出し豆腐 青さ海苔 山葵
Deep-fried tofu, seaweed, wasabi

野菜の炊き合わせ
Simmered vegetables

本日の鮮魚煮付け
Today’s simmered fish

若竹煮 国産牛厚切りローストビーフ
Simmered Japanese roast beef, seaweed, bamboo shoot

肉料理
Meat

国産牛と季節野菜の香味焼き
Pan-fried Japanese beef, seasonal vegetables, herb sauce

国産牛山椒小鍋 ㊤
Small hot pot, Japanese beef, sansho pepper

国産牛蒸ししゃぶ
Steamed thinly Japanese beef and vegetables

飛騨牛サーロイン（山葵醤油 又は 照焼き）㊤
Hida beef sirloin (wasabi soy sauce or teriyaki sauce)

飛騨牛フィレ（山葵醤油 又は 照焼き）㊤
Hida beef tenderloin (wasabi soy sauce or teriyaki sauce)

焼物
Grilled

焼き野菜盛り合わせ ㊤
Grilled assorted vegetables

本日の鮮魚塩焼
Today’s grilled fish

鰻（静岡県産）白焼き 又は 蒲焼き
Broiled Japanese eel (without sauce or with sauce)

食事
Rice and noodles

御飯 赤出汁 香の物
Steamed white rice, red miso soup, Japanese pickles

季節の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
Seasonal steamed rice, red miso soup, Japanese pickles

二八そば（温 又は 冷）
Soba noodles (hot or cold)

生うどん（温 又は 冷）
Udon noodles (hot or cold)

鮮魚の胡麻茶漬け
Chazuke rice bowl, fish, sesame

ゴールデンアグー豚（そば 又は うどん）
Golden Agu pork (soba noodles or udon noodles)

国産牛（そば 又は うどん）
Japanese beef (soba noodles or udon noodles)

鰻重（静岡県産）吸い物 香の物
Broiled Japanese eel on rice, clear soup, Japanese pickles

※そばとうどんには桜海老の搔き揚げが追加できます。（二貫）
*Sakura shrimp tempura fritter can be added to soba and udon noodles.
(2 pieces)

釜炊き御飯（二合）
Individual pot cooked rice (for 2 people)

夢ごち米 赤出汁 香の物
Steamed white rice, red miso soup, Japanese pickles

桜海老と筍の釜炊き御飯 赤出汁 香の物
Steamed rice with sakura shrimp and bamboo shoots,
red miso soup, Japanese pickles

40 分程度お時間頂戴いたします。
Please allow 40 min preparation time.

水菓子/甘味
Dessert

本日のアイスクリーム ㊤
Today’s ice cream

抹茶アイスクリーム 白玉団子 小豆 ㊤ ㊤
Matcha ice cream, rice flour dumpling, sweet red bean paste

水菓子盛り合わせ ㊤
Assorted fruits

本日の甘味三種盛り合わせ
Dessert platter

㊤Vegetarian ㊤Signature dish / Chef’s recommendation