

## 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

たたみ鱈  
Sun-dried baby sardine crackers

上記酒肴三種盛り合わせ（一人前）  
えいひれ、たたみ鱈、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

ホワイトアスパラガスの摺り流し  
Pureed white asparagus soup

蛸真丈 蟹薄葛仕立て  
Clear soup, octopus dumpling, crab kudzu

## 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)

㊟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

ゴールデンアグー豚角煮

Simmered Golden Agu pork belly

## 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

梅紫蘇の炊き込み御飯 ジャコ有馬煮添え

赤出汁 香の物

Steamed plum and shiso rice, simmered whitebait

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

## 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

煎茶釜炊き御飯 赤出汁 香の物 時雨煮

Steamed green tea rice, red miso soup, Japanese pickles, sigureni

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