hyakumi-an

松茸
Matsutake

松茸土瓶蒸し
Matsutake soup in an earthenware teapot

松茸天婦羅
Matsutake tempura

松茸と鰻の小鍋仕立て
Small hot pot, matsutake, eel

松茸釜炊き御飯（二合）
赤出汁　香の物
Matsutake rice cooked in an individual pot (for 2 people)
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.

季節のおすすめ料理
Seasonal recommendation

冬瓜摺り流し
Pureed winter melon soup

茸真丈　薄葛仕立て
Clear soup, mushroom, kudzu

茸の出汁巻き玉子
Japanese omelet, mushroom

秋刀魚の紫蘇巻き天婦羅
Shiso-wrapped Pacific saury tempura

秋刀魚の塩焼き（数量限定）
Salt-grilled Pacific saury (Limited availability)

栗炊き込み御飯　赤出汁　香の物
Steamed chestnut rice, red miso soup, Japanese pickle

先付
Appetizer

季節の豆冨
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）
Assorted 'Tsumami' for 1 person

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冨のサラダ Ⓢ
Deep-fried baby sardine and tofu

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

揚物
Deep-fried

野菜天婦羅 Ⓥ
Vegetable tempura

大山どりの香味揚げ（七貫　又は　四貫）
Deep-fried Daisen chicken (7 pieaces or 4 pieaces)

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

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます。百味庵では、山形県産夢ごこち米を使用しております。
Should you wish to know more details about the source of our ingredients, please kindly ask our service staff. The menus may change, due to availability. hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.

hyakumi-an

温物
Hot dish

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

野菜の炊き合わせ
Simmered vegetables

出汁巻玉子
Japanese omelet

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

魚料理
Seafood

本日の鮮魚（塩焼き　又は　煮付け）
Today's fish (salt-grilled or simmered)

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

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)

そば/うどん
Soba noodles / Udon noodles

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)

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)

御飯
Rice

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

本日の白身魚胡麻茶漬け
Today's white fish chazuke rice bowl with sesame

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)

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

秋鮭と茸　赤出汁　香の物
Steamed salmon and mushroom rice
red miso soup, Japanese pickles

水菓子/甘味
Dessert

季節の和菓子
Seasonal Japanese sweet

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

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます。百味庵では、山形県産夢ごこち米を使用しております。
Should you wish to know more details about the source of our ingredients, please kindly ask our service staff. The menus may change, due to availability. hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.