

hyakumi-an

ふく Blowfish
ふく 刺し Thinly sliced blowfish sashimi
ふく 唐揚げ Deep-fried blowfish
ふく 白子焼き（三貫） Grilled blowfish milt (3 pieces)
ふく（しゃぶしゃぶ 又は 酒蒸し） Blowfish (shabu-shabu or sake-steamed)
ふく 雑炊（一合） Blowfish rice porridge
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	雲子天婦羅 青砂海苔餡 Cod milt tempura, seaweed kudzu
鯖一夜干し Overnight-dried mackerel	生海苔入り出汁巻き玉子 Japanese omelet, seaweed
雲子ポン酢 Cod milt, ponzu	炙り鯖と白髪葱の柚子味噌仕立て Seared tuna with shredded white leek, yuzu miso
蕪摺り流し Pureed turnip soup	鯖と焼き葱の小鍋仕立て Small hot pot, tuna, grilled leek
白身魚の蕪蒸し 薄葛仕立て Clear soup, white fish, grated turnip, kudzu	九絵しゃぶしゃぶ Small hot pot, longtooth grouper
雲子茶碗蒸し Steamed egg custard, cod milt	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
雲子天婦羅 Cod milt tempura	

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

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)

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)
鯖 赤身 Tuna	鯖 中とろ Medium fatty tuna

hyakumi-an

揚げ物
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 pieces or 4 pieces)

天婦羅盛り合わせ（大海老一本 白身魚一貫 野菜）
Assorted tempura (prawn, white fish, vegetables)

温物
Hot dish

揚げ出し豆腐 青砂海苔 山葵
Deep-fried tofu, seaweed, wasabi

野菜の炊き合わせ （regular / small）
Simmered vegetables

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

出汁巻玉子
Japanese omelet

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 75g
Pan-fried Japanese beef, seasonal vegetables, herb sauce 75g

国産牛山椒小鍋 75g ㊟
Small hot pot, Japanese beef, sansho pepper 75g

国産牛蒸ししゃぶ 75g
Steamed thinly Japanese beef and vegetables 75g

飛騨牛サーロイン 150g（山葵醤油 又は 照焼き）㊟
Hida beef sirloin 150g (wasabi soy sauce or teriyaki sauce)

飛騨牛フィレ 150g（山葵醤油 又は 照焼き）㊟
Hida beef tenderloin 150g (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)

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

錦秋 茶出汁 香の物
Steamed rice with ginkgo nut, chrysanthemum and seasonal fish
dashi 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

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