

hyakumi-an

精進会席
Vegetarian kaiseki

菜華

‘Saika’

前菜

季節の前菜盛り合わせ五種
Assorted appetizers, five kinds

御椀

野菜の沢煮椀
Clear soup, vegetables

造り替わり

彩りサラダ
Green salad

天婦羅

野菜天婦羅
Vegetable tempura

温物

蒸し野菜
Steamed vegetables

強肴

豆腐ステーキ
Pan-fried tofu

食事

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

甘味

百味庵特製甘味
hyakumi-an special dessert

緑風

‘Ryokufu’

前菜

季節の前菜盛り合わせ三種
Assorted appetizers, three kinds

御椀

野菜の沢煮椀
Clear soup, vegetables

造り替わり

彩りサラダ
Green salad

天婦羅

野菜天婦羅
Vegetable tempura

温物

蒸し野菜
Steamed vegetables

食事

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

甘味

百味庵特製甘味
hyakumi-an special dessert

ご予約は三日前までにお願いします。
Reservation is required three days in advance.

上記メニューには、魚介類、肉類、鶏卵、乳製品、はちみつは使用していません。百味庵では、昆布出汁、山形県産夢ごち米を使用しております。
The above menu does not contain seafood, meat, eggs, dairy products, or honey. hyakumi-an serves kombu dashi, Yumegokochi rice from Yamagata.