hyakumi-an

週替わり御膳　Weekly gozen
お浸し、今週のお食事、百味庵甘味
Boiled vegetables, weekly dish, hyakumi-an dessert

焼魚御膳　Grilled fish gozen
お浸し、造り一品、旬の焼魚、惣菜二品、御飯、味噌汁、香の物、百味庵甘味
Boiled vegetables, today's sashimi, grilled seasonal fish, small dish two kinds
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles, hyakumi-an dessert

大海老天婦羅御膳　Tempura gozen
お浸し、造り一品、天婦羅（大海老、穴子、鮮魚、野菜）
惣菜一品、御飯、味噌汁、香の物、百味庵甘味
Boiled vegetables, today's sashimi, tempura (prawn, conger eel, fish, vegetables)
Small dish, steamed rice, miso soup, Japanese pickles, hyakumi-an dessert

飛騨牛香味焼き御膳　Pan-fried Hida beef gozen
お浸し、造り一品、飛騨牛香味焼き、
惣菜二品、御飯、味噌汁、香の物、百味庵甘味
Boiled vegetables, today's sashimi, pan-fried Hida beef, koumi soy sauce,
Small dish two kinds, steamed rice, miso soup,
Japanese pickles, hyakumi-an dessert

季節会席　Seasonal kaiseki

季節の先付三種
Seasonal appetizer, three kinds

蕪摺り流し
Pureed turnip soup

天然鮮魚三種
Sashimi, three kinds

鮟鱇の唐揚げと野菜天婦羅
旬の焼魚
Deep-fried monkfish, vegetable tempura
Grilled seasonal fish

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

百味庵甘味二種盛り
Dessert, two kinds

飛騨牛会席　Hida beef kaiseki

先付二種
Today's appetizer, two kinds

天然鮮魚二種
Sashimi, two kinds

大海老と野菜の天婦羅
Tempura, prawn, vegetables

彩りサラダ
Salad

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

御飯　味噌汁　香の物
Steamed rice, miso soup, Japanese pickles

百味庵甘味三種盛り
Dessert, three kinds

— 鮨 —
Sushi

バラちらし鮨御膳　Chirashi sushi gozen
小鉢二品、バラちらし鮨、味噌汁、百味庵甘味
Appetizers two kinds, chirashi sushi, miso soup, hyakumi-an dessert

鮨御膳　Sushi gozen
小鉢二品、江戸前握り鮨 十貫、巻き物、玉子焼、
味噌汁、百味庵甘味
Appetizers two kinds, sushi ten pieces, sushi roll,
omelet, miso soup, hyakumi-an dessert

鮨会席　Sushi kaiseki

季節の先付三種
Seasonal appetizer, three kinds

本日の御椀
Today's soup

天然鮮魚三種
Sashimi, three kinds

旬の焼魚
Grilled seasonal fish

料理長お任せ 七貫　巻き物
（雲丹　中とろ　のどぐろ　穴子　本日のお勧め三貫）
Sushi seven pieces, sushi roll
(Sea urchin, medium fatty tuna, black throat seaperch,
Conger eel, today's sushi three pieces)

百味庵甘味二種盛り
Dessert, two kinds

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。
The menus may change, due to availability. hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.

hyakumi-an

先付
Appetizer

季節の豆冨
Seasonal tofu

青菜のお浸し
Boiled green vegetables

サラダ
Salad

百味庵サラダ
hyakumi-an salad

御椀
Soup

白身魚の蕪蒸し　薄葛仕立て
Clear soup, white fish, grated turnip, kudzu

肴
Japanese delicacies

出汁巻玉子
Japanese omelet

烏賊このわた和え
Salty squid

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

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)

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)

焼物
Grilled

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

本日の鮮魚塩焼き
Today's grilled fish

鰻（静岡県産）白焼き 又は 蒲焼き
Broiled Japanese eel (salt and sudachi citrus or with sauce)

肉料理
Meat

飛騨牛サーロイン（山葵醤油　又は　照焼き）
Pan-fried Hida beef (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)

煮物
Simmered 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

本日の鮮魚煮付け
Today's simmered fish

食事
Rice and noodles

御飯　味噌汁　香の物
Steamed white rice, miso soup, Japanese pickles

ずわい蟹の炊き込みご飯　赤出汁　香の物
Steamed snow crab 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

肉そば　（そば　又は　うどん）
Beef noodles (soba or udon)

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

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, three kinds

ⓋVegetarian　ⓈSignature dish / Chef's recommendation

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。
The menus may change, due to availability. hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.