

hyakumi-an

季節会席 **Seasonal kaiseki**

季節の先付三種

Seasonal appetizer, three kinds

蛤真丈 花卉野菜 桜花

Clear soup, clam dumpling, flower-shaped vegetable, cherry blossom

天然鮮魚三種

Sashimi, three kinds

旬の鮮魚と春野菜 桜豆乳仕立て

Grilled seasonal fish, deep-fried spring vegetables, sakura soy sauce

桜海老炊き込み御飯 味噌汁 香の物

Steamed rice with sakura shrimp, 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

桜海老の搔き揚げと季節野菜の天婦羅

Crispy sakura shrimp fritter, seasonal vegetable tempura

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

特上鮨御膳 **Tokujo sushi gozen**

小鉢二品、江戸前握り鮨 十四貫（赤身、中とろ、大とろ含む）かんぴょう巻き、玉子焼、味噌汁、百味庵甘味

Appetizers two kinds, sushi fourteen pieces

(Include tuna, medium fatty tuna and fatty tuna)

Kanpyo 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

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

hyakumi-an

先付

Appetizer

季節の豆腐
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

蛤真丈 花卉野菜 桜花
Clear soup, clam dumpling, flower-shaped vegetable
cherry blossom

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

食事

Rice and noodles

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

季節の炊き込み御飯 味噌汁 香の物
Seasonal steamed rice, 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