

hyakumi-an

季節会席 **Seasonal kaiseki**

季節の先付三種
Seasonal appetizer, three kinds

玉蜀黍の摺り流し
Pureed corn soup

天然鮮魚三種
Sashimi, three kinds

鱧と季節野菜の天婦羅
Assorted tempura, pike conger, seasonal vegetables

銘柄豚の冷しゃぶ仕立て
Chilled premium pork shabu shabu

鰻小井 吸い物 香の物
Broiled eel rice bowl, clear 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

大海老と季節野菜の天婦羅
Assorted 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

— 鮓 —
Sushi鮓御膳 **Sushi gozen**

小鉢二品、江戸前握り鮓 十貫、かっぱ巻き、玉子焼、味噌汁、百味庵甘味
Appetizers two kinds, sushi ten pieces, cucumber sushi roll, omelet, miso soup, hyakumi-an dessert

特上鮓 **Tokujo sushi**

小鉢二品、江戸前握り鮓 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

鮓会席 **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玉蜀黍の摺り流し
Pureed corn soup丸豆腐 にゅう麺 短冊人参 星おくら
Clear soup, ball shaped tofu, somen noodle, carrot, okura**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飛驒牛サーロイン（山葵醤油 又は 照焼き）
Pan-fried Hida beef (wasabi soy sauce or teriyaki sauce)飛驒牛フィレ（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枝豆御飯 味噌汁 香の物
Steamed green soybean 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