

hyakumi-an

			— 鮎 — Sushi		
季節会席 Seasonal kaiseki			鮎御膳 Sushi gozen		
季節の先付三種 Seasonal appetizer, three kinds			小鉢二品、江戸前握り鮎 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		
茸真丈 薄葛仕立て Clear soup, mushroom dumpling, kudzu					
天然鮮魚三種 Sashimi, three kinds					
松茸と季節野菜の天婦羅 旬の焼魚 Assorted tempura, matsutake, vegetables, grilled seasonal fish					
栗御飯 味噌汁 香の物 Steamed chestnut rice, miso soup, Japanese pickles			特上鮎 Tokujo sushi		
百味庵甘味二種盛り Dessert, two kinds			小鉢二品、江戸前握り鮎 十二貫（とろ、雲丹、いくら含む） かんぴょう巻き、玉子焼、味噌汁、百味庵甘味 Appetizers two kinds, sushi twelve pieces (Include fatty tuna, sea urchin, salmon roe) Kanpyo sushi roll, omelet, miso soup, hyakumi-an dessert		
大海老天婦羅御膳 Tempura gozen			鮎会席 Sushi kaiseki		
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			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		
飛驒牛香味焼き御膳 Pan-fried Hida beef gozen			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)		
お浸し、造り一品、飛驒牛香味焼き、 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			百味庵甘味二種盛り Dessert, two kinds		
※御膳の味噌汁を「そば 又は うどん」にご変更いただけます *Miso soup can be substituted with Soba noodles or Udon noodles .					

先付

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。百味庵では、山形県産夢ご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.

Appetizer

hyakumi-an

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

冬瓜の摺り流し
Pureed winter melon soup

茸真丈 薄葛仕立て
Clear soup, mushroom dumpling, kudzu

肴
Japanese delicacies

出汁卷玉子
japanese omelet

鳥賊このわた和え
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) ⑤
Dried mullet roe and daikon (4 pieces)