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

刺身御膳　Sashimi gozen
お浸し、造り五種、惣菜二品、御飯、味噌汁、香の物、百味庵甘味
Boiled vegetables, five kinds of sashimi, small dish two kinds,
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

鮨御膳　Sushi gozen
小鉢二品、江戸前握り鮨 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

特上鮨　Tokujo sushi
小鉢二品、江戸前握り鮨 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, twelve pieces
(Include fatty tuna, sea urchin, salmon roe)
Kanpyo sushi roll, omelet, miso soup, hyakumi-an dessert

a la carte

サラダ
Salad

百味庵サラダ
hyakumi-an salad

温物
Hot dish

出汁巻玉子
Japanese omelet

天婦羅盛り合わせ（大海老一本　白身魚一貫　野菜）
Assorted tempura (prawn, white fish, vegetables)

大山どりの香味揚げ　（七貫 又は 四貫）
Deep-fried Daisen chicken

魚料理
Seafood

本日の鮮魚（塩焼き 又は 煮付け）
Today's fish (salt-grilled or simmered)

鰻（静岡県産）白焼き 又は 蒲焼き
Broiled Japanese eel (without sauce or with sauce)

肉料理
Meat

飛騨牛サーロイン 75g（山葵醤油 又は 照焼き）
Pan-fried Hida beef 75g (wasabi soy sauce or teriyaki sauce)

飛騨牛フィレ 75g（山葵醤油 又は 照焼き）Ⓢ
Hida beef tenderloin 75g (wasabi soy sauce or teriyaki sauce)

食事
Rice and noodles

二八そば／生うどん（温 又は 冷）
Soba noodles / Udon noodles (hot or cold)
野菜天婦羅追加　Add vegetable tempura
大海老天婦羅（1 本）追加　Add prawn tempura (1 piece)
国産牛牛香味焼き追加　Add beef koumi soy sauce

本日の白身魚胡麻茶漬け
Today's white fish chazuke rice bowl with sesame

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

上記のお料理には、御飯、味噌汁、香の物をお付けできます。
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles can be added to any of the above dishes upon request.

Ⓢ 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.

hyakumi-an

季節会席
Seasonal kaiseki

先付
季節の先付三種
Seasonal appetizer, three kinds

御椀替り
蕪摺り流し
Pureed turnip soup

造り
天然鮮魚三種
Sashimi, three kinds

温物
鱈場蟹と季節野菜の天婦羅
旬の焼魚
Assorted tempura, king crab, vegetables
Grilled seasonal fish

食事
ずわい蟹炊き込み御飯　味噌汁　香の物
Steamed snow crab rice, miso soup, Japanese pickles

甘味
デザート二種盛り
Dessert, two kinds

飛騨牛会席
Hida beef kaiseki

先付
先付二種
Today's appetizer, two kinds

造り
天然鮮魚二種
Sashimi, two kinds

天婦羅
大海老と季節野菜の天婦羅
Assorted tempura, prawn, vegetables

サラダ
彩りサラダ
Green salad

強肴
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)
※飛騨牛サーロイン 150g を「飛騨牛フィレ 100g」にご変更いただけます
*Hida beef sirloin 150g can be substituted with Hida beef tenderloin 100g for an additional

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

甘味
デザート三種盛り
Dessert, three kinds

鮨会席
Sushi kaiseki

先付
季節の先付三種
Seasonal appetizer, three kinds

御椀
本日の御椀
Today's soup

造り
天然鮮魚三種
Sashimi, three kinds

焼物
旬の焼魚
Grilled seasonal fish

握り
料理長お任せ 七貫　巻き物
（雲丹　中とろ　穴子　本日のお勧め四貫）
Sushi seven pieces, sushi roll
(Sea urchin, medium fatty tuna, conger eel,
today's sushi four pieces)

甘味
デザート二種盛り
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.