

## hyakumi-an

料理長特別会席  
—国産松茸づくし—  
Chef's special kaiseki  
“Japanese matsutake delicacies”

### 前菜

季節の前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

### 御椀替り

国産松茸土瓶蒸し 車海老 結び三つ葉 酢橘  
Earthenware teapot Japanese matsutake soup, tiger prawn, Japanese parsley, sudachi citrus

### 造り

天然鮮魚五種  
Sashimi, five kinds

### 合肴

国産松茸と雲丹の一口素麺 豆乳クリーム仕立て  
Japanese matsutake, sea urchin, nyumen, soy milk cream

### 温物

国産松茸と和牛の炙り 国産松茸天婦羅  
Broiled Japanese matsutake and Wagyu, Japanese matsutake tempura  
又は or  
国産松茸と天然鮮魚の小鍋仕立て  
Small hot pot, Japanese matsutake, today's fish

### 酢の物

国産松茸の酢浸し  
Seared Japanese matsutake, vinegar

### 食事

国産松茸炊き込み御飯 赤出汁 香の物  
Steamed Japanese matsutake rice, red miso soup, Japanese pickles

### 甘味

本日の甘味  
Today's dessert

ご予約は一週間前までをお願いします。  
Reservation is required one week in advance.