

hyakumi-an

料理長特別会席

Chef's special kaiseki

前菜

季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

煮物椀

九絵と季節野菜の吹き寄せ仕立て
Clear soup, longtooth grouper, seasonal vegetables, kudzu

造り

天然鮮魚五種
Sashimi, five kinds

合肴

鮫肝ポン酢
Monkfish liver, ponzu

焼物

たらば蟹の豆乳味噌天婦羅
和牛のステーキ
King crab tempura, soymilk miso
Grilled Wagyu beef, sudachi citrus
又は or
たらば蟹の豆乳味噌天婦羅
喉黒塩焼き
King crab tempura, soymilk miso
Grilled blackthroat seaperch

小鍋

和牛と九絵の蒸ししゃぶ 季節野菜
Small hot pot, Wagyu, grouper, seasonal vegetables

食事

秋の吹き寄せ釜炊き御飯 いくら添え 赤出汁 香の物
Steamed rice with ginkgo nut, chrysanthemum, king crab and seasonal fish
salmon roe, 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にお願いします。
Reservation is required one week in advance.

百味庵では、山形県産夢ごち米を使用しております。
hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.