

hyakumi-an

料理長特別会席

— 錦秋の恵み —

Chef's special kaiseki
“Harvest of Glorious Autumn”

前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御椀替り

甘鯛信州揚げ 薄葛仕立て 雲丹

Deep-fried soba wrapped in tilefish “Shinshu-age”, clear kudzu soup, sea urchin

造り

天然鮮魚五種

Sashimi, five kinds

合肴

名残鱧の萩蒸し 銀鮎

Steamed pike conger, vegetables, dashi kudzu

温物

和牛の炙りと喉黒塩焼き

Seared Wagyu beef and grilled blackthroat seaperch

または

or

和牛と喉黒の小鍋仕立て 季節野菜

Small hot pot, Wagyu beef, blackthroat seaperch, seasonal vegetables

止肴

毛蟹磯辺天婦羅

Tempura, hairy crab, seaweed

食事

喉黒釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Steamed blackthroat seaperch 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.