

hyakumi-an

料理長特別会席

— 天然ふく —

Chef's special kaiseki

- Blowfish -

前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御椀替り

喉黒餅粉揚げ 薄葛仕立て

Clear soup, deep-fried black throat seaperch

造り

天然ふく刺しと炙り天然ふく雲丹醬和え

天然鮮魚三種盛り

Thinly sliced blowfish and seared blowfish, sea urchin soy sauce

Sashimi, three kinds

温物

天然ふく香り揚げと天然ふく皮揚げ

ふく白子焼き

※ふく白子は養殖での提供となります。

Deep-fried blowfish, deep-fried blowfish skin

Grilled blowfish milt

* Farm-raised blowfish milt is used.

強肴

天然ふく酒蒸し 季節野菜

Steamed blowfish with sake, seasonal vegetables

又は or

天然ふくしゃぶ 季節野菜

Small hot pot, blowfish, seasonal vegetables

止肴

たらば蟹の酢の物

Vinegared king crab

食事

天然ふく雑炊土鍋仕立て 香の物

Blowfish rice porridge, 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ひします。

Reservation is required one week in advance.