

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

季節の前菜四種盛り合わせ
国産松茸鮓
Assorted appetizers, four kinds
Japanese matsutake sushi

御椀替り

国産松茸土瓶蒸し
車海老 結び三つ葉 酢橘
Japanese matsutake soup in an earthenware teapot
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
Soy milk cream nyumen, Japanese matsutake, sea urchin

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
Vinegar-marinated seared Japanese matsutake

食事

国産松茸釜炊き御飯 赤出汁 香の物
Steamed Japanese matsutake rice, red miso soup, Japanese pickles
又は or
国産松茸の酢橘蕎麦
Japanese matsutake sudachi soba noodles

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.