

hyakumi-an

料理長特別会席

— 春の訪れ —

Chef's special kaiseki
- The arrival of spring -

前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御吸物

蛤吸 雲丹 花弁野菜

Clear soup, clam, sea urchin, flower-shaped vegetables

造り

天然鮮魚五種

Sashimi, five kinds

強肴

和牛ヒレステーキと大海老柚子胡椒焼き

一口鰻の天婦羅 いくら添え

Wagyu beef tenderloin steak and grilled prawn with yuzu pepper

Eel tempura, salmon roe

又は or

甘鯛木の芽焼きと大海老柚子胡椒焼き

一口鰻の天婦羅 いくら添え

Grilled tilefish with Japanese pepper leaf and grilled prawn with yuzu pepper

Eel tempura, salmon roe

小鍋

喉黒と鮑のしゃぶしゃぶ 季節野菜 花山椒 実山椒

Shabu-shabu, blackthroat seaperch, abalone

seasonal vegetables, sansho pepper flowers, sansho pepper

止肴

季節の貝と春野菜の酢浸し

Vinegar-marinated boiled shellfish and vegetables

食事

ずわい蟹とたらば蟹の釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Steamed rice with snow crab and king crab, 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.