

hyakumi-an

伽羅

－海鮮会席－

‘Kyara’ seafood kaiseki

先付

雲丹の琥珀寄せ

Sea urchin tofu, dashi jelly

前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御椀

白身魚餅粉揚げ 蓴菜 白髪葱

Clear soup, deep-fried white fish, water shield, leek

造り

天然鮮魚五種 自家製煎り酒

Sashimi, five kinds, boiled down sake

合肴

毛蟹と季節野菜の柑橘和え

Marinated hairy crab, seasonal vegetables, citrus

温物

鮑実山椒焼 季節野菜

Grilled abalone, sansho pepper, seasonal vegetables

又は or

鮑しゃぶしゃぶ

Abalone shabu shabu

食事

鰻釜炊き御飯 茶出汁 香の物

Steamed eel rice, dashi soup, Japanese pickles

又は or

鮪漬け小丼 赤出汁

Marinated tuna rice bowl, red miso soup

甘味

デザート三種盛り

Dessert, three kinds

江戸紫

－和牛会席－

‘Edomurasaki’ Wagyu kaiseki

先付

本日の先付

Today’s dish

前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

造り

天然鮮魚二種

Sashimi, two kinds

又は or

和牛ローストビーフサラダ

Roast wagyu beef salad

揚物

大海老 季節の野菜

Assorted tempura, prawn, vegetables

強肴

飛騨牛サーロインと飛騨牛フィレ（各 60g）

Pan-fried Hida beef sirloin and tenderloin (60g each)

又は or

飛騨牛すき煮

Small hot pot, Hida beef

食事

新茶御飯 赤出汁 香の物 時雨煮

Steamed green tea rice, red miso soup

Japanese pickles, shigureni

甘味

デザート三種盛り

Dessert, three kinds

hyakumi-an

露草

－味覚会席－

‘Tsuyukusa’ Mikaku kaiseki

先付

白ダツ おくら餡かけ 雲丹
Taro stem, okra kudzu, sea urchin

前菜

旬の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

御椀

蛸真丈 あやめ大根 木の芽
Clear soup, octopus dumpling, radish, sansho leaf bud

造り

天然鮮魚三種
Sashimi, three kinds

焼物

若鮎塩焼 蓼酢
Grilled sweetfish, water pepper vinegar

煮物

鰻 加賀太胡瓜 搔き玉餡 実山椒
Broiled eel, Kaga cucumber, egg kudzu, sansho pepper

食事

新茶御飯 赤出汁 香の物 時雨煮
Steamed green tea rice, red miso soup
Japanese pickles, shigureni

甘味

デザート二種盛り
Dessert, two kinds

茜

－季節会席－

‘Akane’ Seasonal kaiseki

先付

本日の三種
Today’s appetizer, three kinds

御椀替り

トマトの摺り流し
Pureed tomato soup

造り

天然鮮魚二種
Sashimi, two kinds

揚物

稚鮎の唐揚げ 季節野菜の天婦羅
Deep-fried young sweet fish, seasonal vegetable tempura

温物

旬の鮮魚塩焼 加賀太胡瓜蟹鑄込み
Grilled seasonal fish, Kaga cucumber, crab

食事

紫蘇としらすの炊き込み御飯 赤出汁 香の物
Steamed shiso and whitebait rice, red miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート二種盛り
Dessert, two kinds