

hyakumi-an

伽羅
－海鮮会席－
‘Kyara’ seafood kaiseki
先付
二色の吸いとり
Chilled grated Japanese yam and okra soup
前菜
季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers
御椀
牡丹鱧 白瓜 梅肉 木の芽
Clear soup, pike conger, melon cucumber, plum, sansho leaf but
造り
天然鮮魚五種
Sashimi, five kinds
合肴
フルーツトマト 鰻ざく 鑄込み
Marinated fruit tomato, broiled eel, cucumber, vineger
温物
鮑バター醤油焼 季節野菜
Grilled abalone, butter soy sauce, seasonal vegetables
又は or
鮑しゃぶしゃぶ
Abalone shabu shabu
食事
太刀魚と毛蟹の釜炊き御飯 赤出汁 香の物
Steamed cutlassfish rice, hairy crab, red miso soup, Japanese pickles
又は or
冷うどん 太刀魚と毛蟹の磯辺揚げ
Cold udon noodles, deep-fried cutlassfish, hairy crab
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
夏野菜御飯 赤出汁 香の物
Steamed summer vegetable rice, red miso soup, Japanese pickles
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

本日の先付

Today’s dish

前菜

旬の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御椀

すっぽん豆腐 白髪葱

Clear soup, egg tofu, soft-shelled turtle, leek

造り

天然鮮魚三種

Sashimi, three kinds

焼物

旬の焼魚

Grilled seasonal fish

冷し鉢

国産牛と季節野菜の冷しゃぶ仕立て

Chilled Japanese beef shabu shabu, seasonal vegetables

食事

夏野菜御飯 赤出汁 香の物

Steamed summer vegetable rice, red miso soup, Japanese pickles

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

冷製蟹茶碗蒸し おくら餡

Chilled egg custard, crab, okra kudzu

造り

天然鮮魚二種

Sashimi, two kinds

揚物

鰐 季節野菜

Assorted tempura, pike conger, seasonal vegetables

冷し鉢

夏鴨 季節野菜 柑橘ゼリー掛け

Chilled duck, seasonal vegetables, citrus jelly

食事

玉蜀黍御飯 赤出汁 香の物

Steamed corn rice, red miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート二種盛り

Dessert, two kinds