hyakumi-an

先付

Appetizer

季節の豆冨

Seasonal tofu

青菜のお浸し

Boiled green vegetables

もずく酢

Mozuku seaweed

上記先付三種盛り合わせ(一人前)

Assorted appetizers for 1 person

肴

Japanese delicacies

烏賊このわた和え

Salted squid

えいひれ

Broiled ray's fin

たたみ鰯

Sun-dried baby sardine crackers

上記酒肴三種盛り合わせ(一人前) えいひれ、たたみ鰯、烏賊このわた和え

Assorted 'Tsumami' for I person

Broiled ray's fin, sun-dried baby sardine crackers, salted squid

出汁巻玉子

Japanese omelet

唐墨大根(四貫) ⑤

Dried mullet roe and daikon (4 pieces)

サラダ

Salad

百味庵サラダ

hyakumi-an salad

揚げじゃこと自家製豆冨のサラダ ⑤

Deep-fried baby sardine and tofu

御椀

Soup

トマトの摺り流し

Pureed tomato soup

蛸真丈 あやめ大根 木の芽

Clear soup, octopus dumpling, radish, sansho leaf bud

鮎魚女葛打ち 梅肉

Clear soup, greenling kudzu, plum

造り

Sashimi

本日の白身魚

White fish

造り三種盛(各二貫)

Three kinds (2 pieces each)

造り五種盛(各二貫)

Five kinds (2 pieces each)

鮪 赤身

Tuna

鮪 中とろ

Medium fatty tuna

活鮑

Live abalone

下記よりお好きな調理法をお選びください。 調理法により30分程度お時間頂戴いたします。

Please allow 30 min preparation time.

造り

Sashimi

天婦羅

Tempura

実山椒焼

Grill, sansho pepper

しゃぶしゃぶ

Shabu shabu

揚物

Deep-fried

野菜天婦羅 🔍

Vegetable tempura

大山どりの香味揚げ (regular / small)

Deep-fried Daisen chicken

天婦羅盛り合わせ (大海老 白身魚 野菜)

Assorted tempura (prawn, white fish, vegetables)

稚鮎の唐揚げ

Deep-fried young sweet fish

hyakumi-an

煮物

Hot dish

揚げ出し豆冨 青さ海苔 山葵 Deep-fried tofu, seaweed, wasabi

野菜の炊き合わせ

Simmered vegetables

本日の鮮魚煮付け

Today's simmered fish

肉料理

Meat

国産牛と季節野菜の香味焼き Pan-fried Japanese beef, seasonal vegetables, herb sauce

国産牛山椒小鍋 (5)

Small hot pot, Japanese beef, sansho pepper

国産牛蒸ししゃぶ

Steamed thinly Japanese beef and vegetables

飛騨牛サーロイン(山葵醤油 又は 照焼き) S Hida beef sirloin (wasabi soy sauce or teriyaki sauce)

飛騨牛フィレ(山葵醤油 又は 照焼き) (S) Hida beef tenderloin (wasabi soy sauce or teriyaki sauce)

焼物

Grilled

焼き野菜盛り合わせ 💟

Grilled assorted vegetables

本日の鮮魚塩焼

Today's grilled fish

鰻(静岡県産)白焼き 又は 蒲焼き Broiled Japanese eel (without sauce or with sauce)

食事

Rice and noodles

御飯 赤出汁 香の物

Steamed white rice, red miso soup, Japanese pickles

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

二八そば(温 又は 冷)

Soba noodles (hot or cold)

生うどん (温 又は 冷)

Udon noodles (hot or cold)

鮮魚の胡麻茶漬け

Chazuke rice bowl, fish, sesame

肉そば(そば 又は うどん)

Beef noodles (soba or udon)

鰻重(静岡県産)吸い物 香の物

Broiled Japanese eel on rice, clear soup, Japanese pickles

釜炊き御飯 (二合)

Individual pot cooked rice (for 2 people)

夢ごこち米 赤出汁 香の物

Steamed white rice, red miso soup, Japanese pickles

新茶釜炊き御飯 赤出汁 香の物 時雨煮

Steamed green tearice, red miso soup, Japanese pickles, shigureni 40 分程度お時間頂戴いたします。

Please allow 40 min preparation time.

水菓子/甘味

Dessert

本日のアイスクリーム 💟

Today's ice cream

抹茶アイスクリーム 白玉団子 小豆 V 🕥

Matcha ice cream, rice flour dumpling, sweet red bean paste

水菓子盛り合わせ 🕏

Assorted fruits

本日の甘味三種盛り合わせ

Dessert platter

Wegetarian Signature dish / Chef's recommendation