

## hyakumi-an

「瑠璃」  
海鮮会席  
‘Ruri’  
Seafood kaiseki

先付  
季節の先付  
Seasonal dish

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 bud

造り  
天然鮮魚五種  
Sashimi, five kinds

合肴  
鰻の白焼き 割り醤油 山葵  
Broiled eel, dashi soy sauce, wasabi

温物  
鮑バター醤油焼  
Grilled abalone, butter soy sauce  
又は or  
鮑しゃぶしゃぶ  
Abalone shabu shabu

食事  
毛蟹と雲丹の釜炊き御飯 赤出汁 香の物  
Steamed hairy crab and sea urchin, red miso soup, Japanese pickles  
又は or  
毛蟹と雲丹の冷製胡麻茶漬け 香の物  
Chilled sesame chazuke rice bowl, hairy crab, sea urchin, Japanese pickles

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

天婦羅  
大海老 彩り野菜  
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 (100g)  
Hida beef shoulder clod sukiyaki (100g each)

食事  
和牛茶漬け 香の物  
Wagyu chazuke rice bowl, Japanese pickles

甘味  
デザート三種盛り  
Dessert, three kinds

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。  
The menus may change, due to availability.  
百味庵では、山形県産夢ごち米を使用しております。  
hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.

## hyakumi-an

「露草」  
味覚会席  
‘Tsuyukusa’  
Mikaku 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

御椀  
二色の吸いとり 雲丹 車海老  
Chilled grated Japanese yam and okra soup,  
sea urchin, tiger prawn

造り  
天然鮮魚 三種  
Sashimi, three kinds

焼物  
旬の焼魚  
Grilled seasonal fish

冷し鉢  
国産牛の冷しゃぶ仕立て 胡麻ポン酢  
Chilled Japanese beef shabu shabu, sesame ponzu sauce

食事  
大山どりと夏野菜の冷し胡麻茶漬け いぶりがっこ  
Chilled sesame chazuke rice bowl, Daisen chicken, summer vegetables, Smoked Japanese pickles  
又は or  
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

「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  
本日の鮮魚二種  
Sashimi, two kinds

天婦羅  
鰻 季節野菜  
Assorted tempura, eel, seasonal vegetables

止肴  
夏鴨 無花果 胡麻酢掛け  
Simmered duck, fig, sesame vinegar

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

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。  
The menus may change, due to availability.  
百味庵では、山形県産夢ごち米を使用しております。  
hyakumi-an serves Yumegokochi rice from Yamagata.