

hyakumi-an

伽羅

－海鮮会席－

‘Kyara’ 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

鮎魚女葛打ち 澄まし仕立て

Clear soup, greenling

造り

伊勢海老 天然鮮魚 四種

Sashimi, rock lobster and four kinds

合肴

鱈場蟹の替り揚げ

Deep-fried king crab

温物

伊勢海老鬼殻焼き

Grilled rock lobster

又は or

伊勢海老しゃぶしゃぶ

Small hot pot, rock lobster

食事

桜海老と筍の釜炊き御飯 茶出汁 香の物

Steamed sakura shrimp and bamboo shoot rice, dashi soup, Japanese pickles

又は or

冷 二八そば 桜海老搔き揚げ

Cold soba noodles, sakura shrimp tempura fritter

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

飛驒牛サーロインと飛驒牛フィレ（各 60g）

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

又は or

飛驒牛すき煮

Small hot pot, Hida beef

食事

和牛ちらし鮓 赤出汁

Wagyu chirashi sushi, red miso soup

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

旬の先付

Seasonal dish

前菜

旬の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御吸物

蛤真丈 澄まし仕立て

Clear soup, clam dumpling

造り

天然鮮魚 三種

Sashimi, three kinds

焼物

旬の焼魚

Grilled seasonal fish

煮物

国産牛若竹煮

Simmered Japanese beef, seaweed, bumboo shoot

食事

鰻棒鮓 赤出汁

Eel sushi, red miso soup

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

桜海老茶碗蒸し 桜餡

Steamed egg custard, sakura shrimp, sakura kudzu

造り

天然鮮魚 二種

Sashimi, two kinds

揚物

春野菜の天婦羅

Spring vegetable tempura

温物

旬の鮮魚と春野菜 桜豆乳味噌

Grilled seasonal fish, deep-fried spring vegetables, sakura soy milk miso

食事

桜海老御飯 赤出汁 香の物

Steamed sakura shrimp rice, red miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート二種盛り

Dessert, two kinds