

hyakumi-an

料理長特別会席
— 初夏の訪れ—
Chef's special kaiseki
- The Arrival of Early Summer -

前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御椀

鮎魚女餅粉揚げ 白髪葱 澄まし仕立て

Clear soup, deep-fried greenling, leek

造り

北海道産毛蟹と天然鮮魚三種

Sashimi, hairy crab, daily selection (three kinds)

焼物

甘鯛山椒焼き

Grilled tilefish, sansho pepper

又は or

和牛フィレ(50g) 山葵塩

Wagyu tenderloin, wasabi salt

合肴

季節の貝 酢味噌掛け

Boiled shellfish, vinegar miso

強肴

静岡県産鰻 白焼き

Broiled Japanese eel, salt, sudachi citrus

小鍋

北海道産毛蟹のしゃぶしゃぶ 季節野菜

花山椒 実山椒

Small hot pot, hairy crab shabu-shabu, seasonal vegetables

Sichuan pepper, sansho pepper

食事

北海道産毛蟹と雲丹の釜炊き御飯 北海道県産一口雲丹

茶出汁 香の物

Steamed hairy crab and sea urchin rice, sea urchin

Dashi soup, Japanese pickles

甘味

本日の甘味

Today's dessert

ご予約は一週間前までをお願いします。

Reservation is required one week in advance.

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.