

hyakumi-an

料理長特別会席

－盛夏の彩り－

Chef's special kaiseki
- Taste of Midsummer Colors -

先付

二色の吸いとり 雲丹 車海老

Chilled grated Japanese yam and okra soup, sea urchin, tiger prawn

前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御椀

北海道産毛蟹と鮑の薄葛仕立て

Clear soup, hairy crab, abalone, kudzu

造り

天然鮮魚五種

Sashimi, five kinds

焼物

北海道産毛蟹と鮎塩焼き 蓼酢

Grilled sweetfish and hairy crab, water pepper vinegar

または

or

北海道産毛蟹と和牛フィレ(75g) 山葵塩

Hairy crab and Wagyu tenderloin, wasabi salt

小鍋

和牛と穴子のしゃぶしゃぶ 季節野菜

Small hot pot, Wagyu beef and conger eel shabu-shabu, seasonal vegetables

止肴

旬の鮮魚南蛮仕立て

Pan-fried seasonal fish, vinegar

食事

鰻釜炊き御飯 茶出汁 香の物 梅生姜煮

Steamed eel rice, dashi soup, Japanese pickles, simmered plum and ginger

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.