

hyakumi-an

料理長特別会席

— 春の訪れ —

Chef's special kaiseki
- The arrival of spring -

前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御椀

白身魚葛打ち 鮑と雲丹のいちご仕立て

Clear soup, white fish dumpling, simmered abalone and sea urchin

造り

伊勢海老 天然鮮魚 四種

Sashimi, rock lobster and four kinds

合肴

一口鰻の天婦羅 いくら添え

Eel tempura, salmon roe

強肴

和牛ヒレステーキ 隅海老柚子胡椒焼き

Wagyu beef tenderloin steak, grilled shrimp, yuzu pepper

又は or

旬の鮮魚垂れ焼き 隅海老柚子胡椒焼き

Grilled seasonal fish soy sauce, grilled shrimp, yuzu pepper

小鍋

伊勢海老と鮑の小鍋 季節野菜 花山椒 実山椒

Small hot pot, rock lobster, abalone, seasonal vegetables, sansho pepper buds and berries

止肴

季節の貝と春野菜の酢浸し

Boiled shellfish and seasonal vegetables, vinegar

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

桜海老雑炊 香の物

Sakura shrimp rice porridge, 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.