

hyakumi-an

料理長特別会席
Chef's special kaiseki

先付

雲丹寄せ 琥珀羹

Chilled steamed egg custard, sea urchin, dashi jelly

前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

造り

北海道産毛蟹と天然鮮魚三種

Sashimi, hairy crab, three kinds

焼物

旬の焼魚

Grilled seasonal fish

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

強肴

和牛フィレ(50g) 山葵塩

Wagyu tenderloin, wasabi salt

または

or

静岡県産鰻 白焼き

Broiled Japanese eel, salt, sudachi citrus

食事

北海道産毛蟹と雲丹の釜炊き御飯 北海道産一口雲丹

茶出汁 香の物

Steamed hairy crab and sea urchin rice, sea urchin,

Dashi soup, Japanese pickles

甘味

本日の水菓子

Today's fruits

ご注文は二名様より承ります。ご予約は一週間前までをお願いします。

Minimum two people. 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.