

hyakumi-an

料理長特別会席
— 国産松茸 —
Chef's special kaiseki
- Japanese Matsutake -

前菜

季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

御椀替り

国産松茸土瓶蒸し 名残鱧 結び三つ葉 酢橘
Earthenware teapot Japanese matsutake soup, pike conger, Japanese parsley, sudachi citrus

造り

天然鮮魚五種
Sashimi, five kinds

合肴

国産松茸と雲丹の一口素麺 豆乳クリーム仕立て
Japanese matsutake, sea urchin, nyumen, soy milk cream

温物

国産松茸と和牛の炙り 国産松茸天婦羅
Broiled Japanese matsutake, wagyu, Japanese matsutake tempura
又は or
国産松茸と天然鮮魚の小鍋仕立て
Small hot pot, Japanese matsutake, today's fish

酢の物

国産松茸の酢浸し
Seared Japanese matsutake, vinegar

食事

国産松茸炊き込み御飯 茶出汁 香の物
Steamed Japanese matsutake rice, dashi soup, Japanese pickles

甘味

本日の水菓子
Today's fruits

ご予約は一週間前までにお願ひします。
Reservation is required one week in advance.