百里

Hyakuri

前菜六種盛り合わせ
Assorted Appetizers

ふかひれ姿煮 衣笠茸入り紅焼仕立て
Braised Superior Shark's Fin with Bamboo Fungus

帆立貝と彩り野菜野菜の生姜風味岩塩炒め
Stir-fried Scallop and Colorful Vegetables with Ginger and Rock Salt

仙台牛ロースステーキ 赤葱ソース 刻みわさび
Stir-fried Sendai Beef with Red Onion Sauce and Chopped Wasabi

北京ダック・冬平目香辣揚げ
Peking Duck / Deep fried Winter Flounder with Spicy Flavor

オマール海老 蒸し物 柚子香る醤油ソース
Steamed Lobster with Yuzu Soy Sauce

たらば蟹と湯葉のあんかけ湯麺
Noodle Soup with King Crab and Tofu Skin in a Thick Sauce

または or

蝦夷鮑と蕪の干し貝柱あんかけ御飯
Rice with Ezo Abalone and Turnip in Dried Scallop Sauce

季節のフルーツとデザート盛り合わせ
＜季節のフルーツ・苺ムースと蜂蜜レモンゼリー・りんごキャラメルタルト＞
Assorted Desserts

¥17,000