

酒肴

干口子	4200円
このわた	1400円
河豚粕漬	1200円
そばがき揚げだし	1200円
香の物盛り合わせ	1000円
鰯香草オイル	1000円
たたみ鰯	800円
もみいか	800円
からすみチーズ	900円
カマンベールチーズ	600円
チーズ盛り合わせ	1200円
<b>和皿</b>	1800円
河豚粕漬 たたみ鰯	
どぜう蒲焼 ナッツ	銀杏
<b>加賀珍味セット</b>	2000円
河豚粕漬 蛍烏賊沖漬	
鮎佃煮 甘海老このわた掛け	

加賀珍味

各700円

鮎佃煮 胡桃佃煮	このわた	
烏賊黒造り	蛍烏賊沖漬	
<b>御造り</b>		
盛り合わせ		4500円
白身		2500円
甘海老		2200円
<b>御椀</b>		
霰仕立て		2000円
鰯粕汁		2500円
<b>焼物</b>		
出汁巻き玉子		1000円
のど黒塩焼		3500円
鱈木の芽焼		1800円
小鯛唐蒸し		1800円
鰯(塩焼、照焼)		2500円
国産黒毛和牛80g		4800円

揚物

野菜天婦羅	2000円
天婦羅盛り合せ	2800円
そばがき揚げ出し	1200円
蟹クリームコロッケ	1200円
<b>煮物</b>	
治部煮 三河鶏	1600円
合鴨	2200円
野菜煮	1800円
<b>御食事</b>	
江戸三度御飯と赤出汁	1000円
加賀手打ち蕎麦	
汐露または醤油露	800円
氷見うどん 温・冷	800円
大門素麺 温・冷	800円
<b>水菓子</b>	
季節の果実	時価