

会席「宝達」

38000円

(税込サービス料別 41800円)

先付 毛蟹 加賀太胡瓜 干口子焜炉焼き

御椀 鱧葛打ち

御造り 季節の鮮魚

中皿 鮑風味焼

焼物 活け鮎焜炉焼き

揚物 活け鮎 活け鮓 唐揚げ

煮物 治部煮 和牛

御食事 浅田の酢橘汐蕎麦

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

会席「兼六」

30000円

(税込サービス料別 33000円)

先付 鮑蒸し煮

御椀 鱧葛打ち

御造り 季節の鮮魚

中皿 活け鮎 活け鮓 唐揚げ

干口子火取り

焼物 甘鯛若狭焼

煮物 治部煮 和牛

御食事 土鍋御飯 帆立 玉蜀黍

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

会席「和牛フィレステーキ」 25000円

(税込サービス料別 27500円)

先付 鰻ざく 加賀太胡瓜

前菜 白和え 印元 天豆

うるか 酢取り茗荷寿司

泥鰌蒲焼 赤皮南京羹

御椀 焼き鮎姿 白味噌仕立て

御造り 季節の鮮魚

冷皿 フレッシュサラダ

中皿 和牛フィレステーキ 150g

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 梅素麺

水菓子 季節の水菓子

会席「夏づくし」 22000円

(税込サービス料別 24,200円)

先付 白和え 車海老 玉蜀黍

御椀 新蓮根摺流し

御造り 季節の鮮魚

中皿 毛蟹 加賀太胡瓜

焼物 活け鮎塩焼き 蓼酢

活け鮎唐揚げ

伏見唐辛子 谷中生姜

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 梅素麺

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

会席「立山」

16000円

(税込サービス料別 17600円)

先付 鰻さく 加賀太胡瓜

前菜 白和え 印元 天豆

うるか 酢取り茗荷寿司

泥鰌蒲焼 赤皮南京羹

御椀 焼き鮎姿 白味噌仕立て

御造り 季節の鮮魚

中皿 夏の加賀野菜

焼物 福子若狭焼

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 梅素麺

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サービス料別 14300円)

先付 蝦蛄 順才

御椀 蓮根飛龍頭

御造り 季節の鮮魚

中皿 姫さざえ 金時草 丸十レモン

焼物 鯖塩焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 江戸三度御飯

水菓子 季節の水菓子