

会席「宝達」

38000円

(税込サ別 41800円)

先付	飯蛸桜煮 筍昆布煮
前菜	干口子焜炉焼き 春菜お浸し
御椀	のど黒一汐焼き
御造り	季節の鮮魚
中皿	図合蟹蕪蒸し
焼物	鮑風味焼き
煮物	金沢伝統 治部煮 和牛
食事	土鍋炊き 筍御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「兼六」

30000円

(税込サ別 33000円)

先付	図合蟹 蟹身寄せ
前菜	鮎唐揚げ 相並唐揚げ 櫻の芽薄衣
御椀	干口子火取り 蛤土瓶蒸し
御造り	季節の鮮魚
中皿	ふく白子玉地蒸し
焼物	甘鯛若狭焼き
煮物	金沢伝統 治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き 御飯 おかず三種
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

(税込サ別 27500円)

先付 卷海老 菜の花 白和え
前菜 能登生子 飯蛸桜煮
合鴨コース蒸し
小鯛小袖寿司 恵比寿
御椀 清まし仕立て 相並
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 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 煮麴
水菓子 季節の水菓子

会席「白山」春づくし」 22000円

(税込サ別 24200円)

先付 相並焼き霜 春菜
前菜 蟹身寄せ 小鯛小袖寿司
天豆 栗渋皮煮 白和え
能登生子 新このわた
御椀 蛤吸い
御造り 季節の鮮魚
中皿 筍昆布煮
焼物 鯛木の芽焼き
煮物 金沢伝統 治部煮
御食事 浅田の汐露 蕎麦
又は 煮麴
水菓子 季節の水菓子
甘味 季節の御甘

会席「立山」

16000円

(税込サ別 17600円)

先付 白和え 巻海老 菜の花

前菜 能登生子 飯蛸桜煮

合鴨コース蒸し

小鯛小袖寿司 恵比寿

御椀 清まし仕立て 相並

御造り 季節の鮮魚

中皿 白魚玉地蒸し

焼物 鯛唐蒸し 豆腐田楽

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 浅田の汐露 蕎麦

又は 煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サ別 14300円)

先付 水菜と帆立のサラダ

前菜 炙り穴子 湯葉 霰和え

御椀 筍真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 桜海老玉地蒸し

焼物 鱒木の芽焼き

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