

会席「宝達」

41000円

(税込サ別 45100円)

- 先付 香箱蟹 金時草湯葉
- 御椀 甘鯛一汐焼き
- 御造り 季節の鮮魚
- 強肴 自家製唐墨 干口子火取り 膾
- 中皿 茹で凶合蟹  
蟹味噌玉地蒸し
- 焼物 鰯塩焼き
- 煮物 金沢伝統 治部煮 和牛
- 御食事 土鍋炊き 蟹御飯
- 水菓子 季節の水菓子
- 甘味 季節の御甘

会席「兼六」

33000円

(税込サ別 36300円)

- 先付 香箱蟹 金時草湯葉
- 前菜 甘海老 このわた  
自家製唐墨 火取り干口子  
鰯蕪寿司 恵比寿
- 御椀 甘鯛一汐焼き
- 御造り 季節の鮮魚
- 中皿 和牛風味焼き
- 焼物 甘鯛若狭焼き
- 蒸物 凶合蟹蕪蒸し
- 御食事 土鍋炊き 御飯 いくら
- 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 白子蒸し 蕪羹庵

前菜 かぼす釜 でんぶ和え

鱈真子昆布巻き煮 鰻蕪寿司

鮫肝ゼリー寄せ 松笠慈姑

御椀 鰻粕汁

御造り 季節の鮮魚

小鉢 フレッシュサラダ

中皿 黒毛和牛フィレステーキ 150g

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「冬づくし」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付 香箱蟹 金時草湯葉

前菜 柚子釜 でんぶ和え

鰻蕪寿司 河豚手毬寿司

鮫肝ゼリー寄せ 鱈真子昆布巻き煮

御椀 白子摺り流し

御造り 季節の鮮魚

焼物 鰻山椒焼き

煮物 治部煮 和牛

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

会席「立山」

16000円

(税込サ別 17600円)

先付 白子蒸し 蕪霰庵

前菜 かぼす釜 でんぶ和え

鱈真子昆布巻き煮 鱈蕪寿司

鮫肝ゼリー寄せ 松笠慈姑

御椀 鰯粕汁

御造り 季節の鮮魚

中皿 源助大根風呂吹き

焼物 金目鯛柚庵焼き 膾

煮物 金沢伝統 治部煮 和牛

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸い煮麵

水菓子 季節の水菓子

ご昼食限定

会席「加賀」

13000円

(税込サ別 14300円)

先付 帆立貝焼き霜

前菜 鮫肝ゼリー寄せ 鱈蕪寿司

鱈真子昆布巻き煮 干し柿砵巻き

白梅貝 松笠慈姑

御椀 湯葉真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 このわた玉地蒸し

焼物 金目鯛西京焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 江戸三度御飯

水菓子 季節の水菓子