

会席「宝達」

38000円

(税込サ別 41800円)

先付	毛蟹 金時草
前菜	活鮎唐揚げ 鰯香煎揚げ
	干口子火取り 蓮煎餅 新銀杏
御椀	甘鯛一汐焼き 錦秋豆富
御造り	季節の鮮魚
中皿	塩釜焼 鮑 早松茸
焼物	のど黒塩焼き
煮物	金沢伝統 治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き 松茸御飯
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	毛蟹 金時草
前菜	卷海老 菊菜お浸し
	活鮎唐揚げ 鰯香煎揚げ
	新銀杏 干口子火取り
御椀	松茸土瓶蒸し 鱧
御造り	季節の鮮魚
中皿	黒毛和牛フィレステーキ
焼物	甘鯛若狭焼き
蒸物	加賀蓮根蓮蒸し 穴子山椒焼
御食事	土鍋炊き 秋鮭ときのご御飯
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 鱧照り焼き

前菜 かぼす釜お浸し 占地 菊菜 黄菊

栗麩田楽 恵比寿 新銀杏

子持ち鮎山椒煮 小鯛小袖寿司

御椀 加賀蓮根摺り流し 錦秋豆腐

御造り 季節の鮮魚

小鉢 フレッシュユサラダ

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 すだち素麺

水菓子 季節の水菓子

会席「白山」二十周年記念」

25000円 (税込サ別 27500円)

先付 毛蟹 金時草

御椀 松茸土瓶蒸し

御造り 季節の鮮魚

中皿 加賀蓮根三昧 万願寺蓮根銚込み

蓮玉 蓮根煎餅 鱧香煎揚げ

メイン のど黒姿 塩焼き／煮付け／酒蒸し

*調理法お選びいただけます

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は すだち素麺

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

会席「立山」

16000円

(税込サ別 17600円)

先付 鱧照り焼き

前菜 占地 菊菜 黄菊お浸し

粟麩田楽 恵比寿 新銀杏

子持ち鮎山椒煮 小袖寿司

御椀 加賀蓮根摺り流し 巻海老

御造り 季節の鮮魚

中皿 玉松茸地蒸し

揚物 口細鰈唐揚げ

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 すだち素麺

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 菘豆腐

前菜 占地 菊菜お浸し

粟麩田楽 丸十檸檬煮 茶豆

子持ち鮎山椒煮 小袖寿司

御椀 焼蓮根真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 穴子東寺揚げ

焼物 秋鮭味噌柚庵焼き

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 江戸三度御飯

水菓子 季節の水菓子