

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付 凶合蟹 蟹身紅葉寄せ  
前菜 かぼす釜 車鯛昆布締め  
干口子火取り 河豚煮凍り  
河豚粕漬け 河豚真子糠漬け  
御椀 松茸土瓶蒸し 鱧  
御造り 河豚薄造り 甘海老 活大梅貝  
中皿 松茸フライ  
焼物 和牛フィレ炭火烧  
煮物 治部煮 鮑  
御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 江戸三度おにぎり 赤出汁  
又は 梅素麴  
水菓子 季節の水菓子  
甘味 季節の御甘

「ステーキ会席」

二五、〇〇〇円

先付 鮑蒸し煮 翡翠茄子  
御椀 丸仕立て 丸豆腐 松茸  
御造り 鱧落とし 梅たれ  
白身魚昆布締め 甘海老  
焼物 和牛フィレステーキ  
煮物 蒸し野菜  
御食事 和牛シチュー 御飯  
又は 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 梅素麴  
水菓子 季節の水菓子  
甘味 季節の御甘

会席「秋づくし」 一三、〇〇〇円

- 先付 鮑蒸し煮 翡翠茄子
- 前菜 かぼす釜 巻海老 白和え  
 凶合蟹紅葉寄せ 河豚玉寿司  
 子持ち鮎昆布巻煮 玉子松風
- 御椀 丸仕立て 丸豆腐 松茸
- 御造り 鱧おとし 梅たれ  
 白身昆布締め 甘海老
- 中皿 鮎唐揚げ 松笠海老真丈  
 干口子 银杏松風
- 焼物 湯鯛 金時草
- 煮物 治部煮 和牛
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
 又は 江戸三度おにぎり 赤出汁  
 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」 一六、〇〇〇円  
 十六周年記念会席

- 先付 鱧落とし 金糸瓜 蓮芋
- 前菜 かぼす釜 柿 簾麩 白和え  
 巻海老 細魚手綱寿司 玉子松風  
 穴子八幡巻 河豚煮凍り
- 御椀 奉書蛤 錦秋豆腐
- 御造り 三種盛り
- 焼物 のど黒姿塩焼
- 強肴 凶合蟹玉地蒸し 百合根
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
 又は 江戸三度おにぎり 赤出汁  
 又は 梅素麺
- 水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

- 先付 银杏豆腐 巻海老
- 前菜 柿 簾麩 白和え 玉子松風  
 サーモン 細魚手綱寿司  
 穴子八幡巻 河豚煮凍り
- 御椀 蕪羹仕立て 鱧 錦秋豆腐
- 御造り 三種盛り
- 中皿 蟹出汁巻 蕎麦の実庵掛け
- 焼物 秋鮭袖庵焼
- 煮物 治部煮 合鴨
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
 又は 江戸三度おにぎり 赤出汁  
 又は 梅素麺
- 水菓子 季節の水菓子

会席「金沢百万石物語」

一〇、〇〇〇円

先付 銀杏豆腐 巻海老

御椀 蕪羹仕立て

鱧 錦秋豆腐

御造り 三種盛り

中皿 蟹出汁巻 蕎麦の実庵掛け

紅葉野菜 獅子唐

焼物 小鯛唐蒸し 河豚煮凍り

煮物 治部煮 合鴨

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

江戸三度御飯 香の物 赤出汁

水菓子 季節の水菓子