

会席「宝達」

41000円

(税込サ別 45210円)

先付	毛蟹 加賀太胡瓜
前菜	干口子焜炉焼き
御椀	鱧葛打ち
御造り	季節の鮮魚
中皿	鮑風味焼き
焼物	活け鮎塩焼き 唐揚げ
	活け鮎唐揚げ
煮物	金沢伝統 治部煮 和牛
食事	巻きいなり 酢橘 汐露蕎麦
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	蒸し鮑 夏の加賀野菜
御碗	清まし仕立て
	車海老 冬瓜
御造り	季節の鮮魚
中皿	活け鮎唐揚げ 活け鮎唐揚げ
	干口子火取り
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 帆立と玉蜀黍(ごはん)
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	鱧南蛮漬け
前菜	白和え 枝豆
	うるか 酢取り茗荷寿司
	泥鰌蒲焼 赤皮南瓜羹
御椀	玉蜀黍摺り流し
	巻海老 玉子豆腐
御造り	季節の鮮魚
冷皿	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	浅田の汐露 蕎麦
	または 梅煮麺
水菓子	季節の水菓子

会席「白山く夏づくし」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付	白胡麻豆腐 穴子山椒焼き
前菜	白和え 巻海老 玉蜀黍
御椀	新蓮根摺り流し
	福子あられ揚げ
御造り	季節の鮮魚
中皿	毛蟹 生湯葉 加賀太胡瓜
焼物	活け鮎塩焼き 唐揚げ
煮物	金沢伝統 治部煮
御食事	浅田の汐露 蕎麦
	又は 梅煮麺
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「立山」

18000円

(税込サ別 19800円)

先付	鱧南蛮漬け 加賀太胡瓜
前菜	白和え 枝豆 うるか 酢取り茗荷寿司
御椀	泥鰌蒲焼 赤皮南瓜羹 玉蜀黍摺り流し 巻海老 玉子豆腐
御造り	季節の鮮魚
中皿	夏の加賀野菜煮
焼物	福子柚庵焼き
煮物	金沢伝統 治部煮
御食事	浅田の汐露 蕎麦 又は 梅煮麴
水菓子	季節の水菓子

会席「加賀」

15000円

(税込サ別 16500円)

先付	枝豆豆腐 車海老
前菜	帆立 焼き椎茸 吸い酢シユレ
御椀	焼きはた 白木耳
御造り	季節の鮮魚
中皿	鰻と百合根の玉地蒸し
揚物	海老あられ揚げ 丸茄子
煮物	冷製 治部煮風 あいち鴨ロース
御食事	浅田の汐露 蕎麦
水菓子	季節の水菓子