

会席「宝達」

38000円

(税込サービス料別 41800円)

先付 毛蟹 加賀太胡瓜

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

焼物 活け鮎塩焼き

揚物 活け鮎 活け鮎 唐揚げ

煮物 治部煮 和牛

御食事 浅田の汐露 酢橘蕎麦

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

会席「兼六」

30000円

(税込サービス料別 33000円)

先付 鮑蒸し煮 夏の加賀野菜

御椀 鱧葛打ち

御造り 季節の鮮魚

中皿 活け鮎 活け鮎 唐揚げ

干口子火取り

焼物 甘鯛若狭焼

煮物 治部煮 和牛

御食事 土鍋炊き 帆立と玉蜀黍御飯

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

(税込サービス料別 27500円)

先付 鰻ざく 加賀太胡瓜

前菜 白和え 印元 天豆

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

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 浅田の汐露蕎麦

又は 梅素麺

水菓子 季節の水菓子

会席「夏づくし」 22000円

(税込サービス料別 24,200円)

先付 車海老 玉蜀黍 白和え

御椀 新蓮根摺流し 福子唐揚げ

御造り 季節の鮮魚

中皿 毛蟹 生湯葉

焼物 活け鮎塩焼き

活け鮎唐揚げ

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

(税込サービス料別 17600円)

先付 鰻ざく 加賀太胡瓜

前菜 白和え 印元 天豆

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

御造り 季節の鮮魚

温皿 夏有加賀野菜

焼物 福子若狭焼

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 梅素麺

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サービス料別 14300円)

先付 蝦蛄 順才

御椀 蓮根飛龍頭

御造り 季節の鮮魚

中皿 姫さざえ 金時草 丸十檸檬煮

芝海老 枝豆 望月トマト

焼物 鱈潮焼き

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