

会席「宝達」

41000円

(税込サ別 45100円)

先付 香箱蟹

前菜 柚子釜 烏賊鹿子このわた

唐墨 火取り干口子

鰯蕪寿司 恵比寿

御椀 白味噌仕立て

河豚身 白子焼き目

御造り 季節の鮮魚

中皿 茹で凶合蟹 蟹味噌玉地蒸し

焼物 のど黒塩焼き

煮物 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

前菜 柚子釜 烏賊鹿子このわた

唐墨 火取り干口子

鰯蕪寿司 恵比寿

御椀 すまし仕立て 甘海老ふかし

御造り 季節の鮮魚

中皿 河豚白子 玉地蒸し

焼物 鰯塩焼き

煮物 治部煮 和牛

御食事 土鍋炊き 鯛御飯

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 五色膾 結び昆布

前菜 柚子釜 鱈でんぶ和え

巻海老艶湯 鰯蕪寿司

松笠慈姑 鮫肝琥珀ゼリー掛け

御 椀 蕪摺り流し 鱈

御造り 季節の鮮魚

小 鉢 フレッシュサラダ

中 皿 和牛フィレステーキ

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麺

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

前菜 柚子釜 烏賊鹿子このわた

鰯蕪寿司 巻海老艶湯 松笠慈姑

鮫肝琥珀ゼリー掛け

御 椀 鰯粕汁

御造り 季節の鮮魚

焼 物 鯛 筍 木の芽焼

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 五色膾 結び昆布

前菜 柚子釜 鱈でんぶ和え

巻海老艶湯 鰯蕪寿司

松笠慈姑 鮫肝琥珀ゼリー掛け

御椀 蕪摺り流し 鱈

御造り 季節の鮮魚

中皿 金沢おでん

焼物 鱈山椒焼 惚の芽薄衣

煮物 治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サ別 14300円)

前菜 柚子釜 鱈でんぶ和え

巻海老艶湯 鰯蕪寿司

松笠慈姑 鮫肝琥珀ゼリー掛け

御椀 焼帆立真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 聖護院大根 蟹庵掛け

焼物 鱈山椒焼 惚の芽薄衣

煮物 治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麺

水菓子 季節の水菓子

ご昼食限定

会席「金沢百万石物語」

(税込サ別 11000円)

10000円

先付 梅貝 金時草

御椀 焼帆立真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 河豚フライ

焼物 鰯山椒焼

煮物 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

平日ご昼食限定

会席「和牛ステーキ」

100g 9200円 (税込サ別 10120円)

150g 12200円 (税込サ別 13420円)

200g 15200円 (税込サ別 16720円)

先付 胡麻豆腐 蟹庵掛け

御椀 焼帆立真丈

御造り 三種盛り

冷皿 フレッシュサラダ

メイン 和牛サーロインステーキ

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