

会席「宝達」

38000円

(税込サービス料別 41800円)

- 先付 毛蟹 金時草
- 前菜 生雲丹 生湯葉
- 御椀 虎魚丸仕立て
- 御造り 季節の鮮魚
- 中皿 塩釜焼き 鮑 早松茸
- 焼物 甘鯛若狭焼き
- 煮物 治部煮 和牛フィレ
- 御食事 土鍋炊き 鮎御飯
- 水菓子 季節の水菓子
- 甘味 季節の御甘

会席「兼六」

30000円

(税込サービス料別 33000円)

- 前菜 雲丹 叩きオクラ 水晶寄せ
- 赤皮南瓜羹 茗荷寿司 干口子火取り
- 鮑柔らか煮 加賀太胡瓜
- 御椀 甘鯛一汐焼き
- 御造り 季節の鮮魚
- 中皿 黒毛和牛フィレスステーキ
- 揚物 虎魚唐揚げ
- 蒸物 蓮根蒸し 鰻蒲焼
- 御食事 酢橘素麺
- 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 蛸柔らか煮

前菜 玉蜀黍白和え

恵比寿 へしこ押し寿司

泥鰌蒲焼 赤皮南瓜羹

御 椀 夏野菜の沢煮椀 鱧葛打ち

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 焼き茄子素麺

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)

前菜 玉蜀黍白和え

泥鰌蒲焼 烏賊うるか和え

茗荷寿司 赤皮南瓜羹

御 椀 焼き鮎姿 金沢白味噌仕立て

御造り 季節の鮮魚

中 皿 蓮の葉 鱧焼き霜

焼 物 甘鯛若狭焼き

煮 物 鮑柔らか煮 夏の加賀野菜

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 焼き茄子素麺

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 蛸柔らか煮

前菜 玉蜀黍白和え

恵比寿 へしこ押し寿司

泥鰌蒲焼 赤皮南瓜羹

御椀 夏野菜の沢煮椀 鱧葛打ち

御造り 季節の鮮魚

中皿 活け鮎唐揚げ

焼物 太刀魚塩焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 浅田の汐露蕎麦

又は 焼き茄子素麺

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 冷やし無花果胡麻庵掛け

御椀 鱧 牛蒡飛龍頭

御造り 季節の鮮魚

中皿 金時草 丸十檸檬煮 ひじき信田巻

白瓜昆布 水茄子フライ

焼物 鱈潮焼き 緑酢おろし

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