

会席「金沢百万石物語」

一〇、〇〇〇円

氷室会席

先付 玉蜀黍豆腐 巻海老

御椀 白味噌仕立て

焼き鮎姿 青唐真丈

御造り 三種盛り

中皿 鰻巻き玉子 夏の加賀野菜

焼物 小鯛唐蒸し 恵比寿

泥鰌蒲焼き いなだ酢橘卸し

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

「ステーキ会席」

七、〇〇〇円

先付 玉蜀黍豆腐

御椀 白味噌仕立て

焼き鮎姿 青唐真丈

御造り 三種盛り

冷皿 フレッシュサラダ

温皿 黒毛和牛サーロインステーキ

金沢ピクルス ポン酢

大根卸し 山葵 チリソース

能登揚げ浜塩 にんにくチップ

御食事 ビーフシチュー 御飯 香の物

又は 江戸三度御飯 香の物 赤出汁

又は 加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 季節の水菓子