

会席「宝達」

38000円

(税込サ別 41800円)

先付	鮑蒸し煮 春菜
前菜	蓮胡麻豆腐 生雲丹
御椀	虎魚丸仕立て
御造り	季節の鮮魚
中皿	春山羽二重 穴子山椒煮 白山羽二重 蛤山椒煮
焼物	活鮓唐揚げ 穂の芽 のど黒塩焼き
煮物	金沢伝統 治部煮 和牛
食事	土鍋炊き 浅利と筍御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「兼六」

30000円

(税込サ別 33000円)

先付	鮑蒸し煮 春菜
御椀	白和え 車海老 天豆 蛤吸い 筍真丈
御造り	季節の鮮魚
中皿	唐揚げ 小鮎 活鮓 穂の芽薄衣揚げ 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 筍御飯 小蕎麦
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 蛸烏賊 春菜

前菜 能登水雲 小鯛小袖寿司

鯛真子煮凍り 白和え

穴子八幡巻き

御椀 清まし仕立て

筍真丈 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 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は おぼろ昆布煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「白山」春づくし」 22000円

(税込サ別 24200円)

前菜 蛤酒蒸し 春菜

白和え 車海老 天豆

御椀 清まし仕立て

相並あられ揚げ 筍真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 鯛唐蒸し 青竹盛り

筍木の芽焼き 豆富田楽

穂の芽薄衣 鯛真子煮凍り

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 浅田の汐露 蕎麦

又は おぼろ煮麺

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	蛍烏賊 春菜
前菜	能登水雲酢 小鯛小袖寿司 鯛真子煮凍り 白和え 穴子八幡巻き
御椀	清まし仕立て 筍真丈 巻海老
御造り	季節の鮮魚
中皿	桜海老かき揚げ 穂の芽薄衣
焼物	鱒柚庵焼き
煮物	筍昆布煮
御食事	浅田の汐露 蕎麦 又は おぼろ昆布煮 麴
水菓子	季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サ別 14300円)

先付	蛍烏賊 春菜
前菜	穴子と小鯛の桜葉寿司
御椀	しらす真丈
御造り	季節の鮮魚
中皿	湯葉入り蓮根蒸し
焼物	鰯西京焼き
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