

会席「宝達」

38000円

(税込サ別 41800円)

先付	毛蟹 櫛の芽
前菜	細魚柏葉寿司 あら柏葉寿司
	干口子焜炉焼き
御椀	甘鯛一夜干し
御造り	季節の鮮魚
中皿	鮑風味焼き
焼物	のど黒塩焼き
煮物	金沢伝統 治部煮 和牛
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

(税込サ別 33000円)

先付	毛蟹 櫛の芽
前菜	生雲丹 白胡麻豆腐
御椀	虎魚丸仕立て
御造り	季節の鮮魚
中皿	唐揚げ 活小鮎 活鮎
	干口子火取り
焼物	甘鯛木の芽焼き
煮物	金沢伝統 治部煮 和牛
御食事	生姜庵掛け御飯
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 白和え 巻海老 天豆

前菜 順才 細魚柏葉寿司

恵比寿 泥鰌蒲焼

御椀 清まし仕立て

相並あられ揚げ

御造り 季節の鮮魚

冷皿 フレッシュユサラダ

中皿 和牛フィレステーキ 150g

御食事 浅田の汐露 蕎麦

または 梅煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「白山」夏づくし」 22000円

(税込サ別 24200円)

前菜 車海老 白胡麻豆腐

前菜 鯛昆布 金時草

針干口子

御椀 丸吸い 丸真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 活け鮎唐揚げ 山菜

焼物 真魚鰹柚焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 浅田の汐露 蕎麦

又は 梅煮麺

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

会席「立山」

16000円

(税込別 17600円)

先付 白和え 巻海老 天豆

前菜 順才 細魚柏葉寿司

恵比寿 泥鰯蒲焼

御椀 清まし仕立て

相並あられ揚げ

御造り 季節の鮮魚

中皿 丸玉地蒸し

焼物 鱒柚庵焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 浅田の汐露 蕎麦

又は 梅煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込別 14300円)

先付 生海苔 養老寄せ

前菜 穴子の茶蕎麦寿司

御椀 新玉葱真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 浅利茶碗蒸し

焼物 紅鮭西京焼き

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