

会席「宝達」

41000円

(税込サ別 45100円)

先付	香箱蟹 金時草湯葉
前菜	車海老 金時人参 千社唐
	唐墨 姫大根 千口子火取り
御椀	のど黒 能登椎茸
御造り	季節の鮮魚
中皿	茹で図合蟹
	蟹味噌玉地蒸し
焼物	真鯉塩焼き
煮物	金沢伝統 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 金時草湯葉
前菜	烏賊鹿子 このわた
	唐墨 火取り千口子
	鰻蕪寿司 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	ふく白子玉地蒸し
焼物	鰻塩焼き
煮物	金沢伝統 治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き 御飯 いくら
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 蟹味噌玉地蒸し

前菜 鰯でんぶ和え 巻海老唐墨まぶし

鰯蕪寿司 松笠慈姑

鮫肝ゼリー掛け

御椀 帆立真丈

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

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

会席「冬づくし」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付 香箱蟹 金時草湯葉

前菜 烏賊鹿子 このわた

巻海老唐墨まぶし 鰯蕪寿司

松笠慈姑 鮫肝ゼリー掛け

御椀 はた蕪

御造り 季節の鮮魚

焼物 鯛唐蒸し 筍 木の芽焼き

金時草お浸し いくら醤油漬

煮物 金沢伝統 治部煮

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 蟹味噌玉地蒸し

前菜 鱈でんぶ和え 巻海老唐墨まぶし

鰯蕪寿司 松笠慈姑

鮫肝ゼリー掛け

御碗 帆立真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 ふぐ唐揚げ

焼物 鯖山椒焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

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

会席「加賀」

13000円

(税込サ別 14300円)

先付 帆立貝焼き霜 いくらジュレ

前菜 鱈でんぶ和え 海老唐墨まぶし

鰯蕪寿司 松笠慈姑 玉子松風

鮫肝ゼリー掛け ぶどう豆松葉

御碗 百合根真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 蟹味噌玉地蒸し

焼物 鯖西京焼き

煮物 金沢伝統 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