

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	茹で団合蟹
焼物	蟹味噌玉地蒸し
煮物	真鰯塩焼き
御食事	金沢伝統 治部煮 和牛
水菓子	土鍋焼き 蟹御飯
甘味	季節の水菓子

会席「兼六」

33000円

(税込サ別 36300円)

先付	香箱蟹 金時草湯葉
前菜	烏賀鹿子 このわた
	唐墨 火取り千口子
御椀	鮓蕪寿司 恵比寿
御造り	すまし仕立て 甘海老ふかし
中皿	季節の鮮魚
焼物	ふぐ白子玉地蒸し
煮物	鰯塩焼き
御食事	金沢伝統 治部煮 和牛
水菓子	土鍋焼き 御飯 いくら
甘味	季節の水菓子

会席「和牛フレステーキ」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付	蟹味噌玉地蒸し
前菜	鱈でんぶ和え 卷海老唐墨まぶし
御椀	鮓蕪寿司 松笠慈姑
御造り	鮭肝ゼリー掛け
御造り	帆立真丈
冷皿	季節の鮮魚
中皿	フレッシュサラダ
御食事	和牛フレステーキ 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	烏賀鹿子 このわた
御椀	卷海老唐墨まぶし 鮓蕪寿司
御造り	松笠慈姑 鮭肝ゼリー掛け
御造り	はた 蕎
焼物	季節の鮮魚
煮物	鯛唐蒸し 篠 木の芽焼き
御食事	金時草お浸し いくじの醤油漬け 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」

(税込サ別 17600円)

16000円

先付	蟹味噌玉地蒸し
前菜	鱈でんぶ和え 卷海老唐墨まぶし
御造り	鮓蕪寿司 松笠慈姑
御椀	鮟鱇ゼリー掛け
御造り	季節の鮮魚
中皿	ふぐ唐揚げ
焼物	鰯山椒焼き
煮物	金沢伝統 治部煮
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
水菓子	又は 肉吸い煮麺
季節の水菓子	

会席「加賀」

(税込サ別 14300円)

13000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
御造り	鮓蕪寿司 松笠慈姑 玉子松風
御椀	鮟鱇ゼリー掛け ぶどう豆松葉
御造り	季節の鮮魚
中皿	蟹味噌玉地蒸し
焼物	鰯西京焼き
煮物	金沢伝統 治部煮
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
水菓子	又は 江戸三度御飯
季節の水菓子	