

会席「宝達」

38000円

(税込サ別 41800円)

- 先付 毛蟹 加賀太胡瓜
- 前菜 細魚小袖寿司 鯛柏葉寿司
- 生雲丹 生湯葉
- 御椀 甘鯛一汐焼
- 御造り 季節の鮮魚
- 中皿 鮑風味焼き
- 焼物 のど黒塩焼
- 煮物 治部煮 和牛
- 御食事 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 加賀太胡瓜
- 前菜 細魚小袖寿司 巻海老叩きオクラ寄せ
- 河豚粕漬 河豚真子粕漬
- 生雲丹 生湯葉
- 御椀 虎魚丸仕立て
- 御造り 季節の鮮魚
- 中皿 活け鮎 活け鮓 唐揚げ
- 火取り干口子 金沢より 山菜
- 焼物 甘鯛木の芽焼
- 煮物 治部煮 和牛
- 御食事 土鍋炊き 浅利と独活の炊き込み御飯
- 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 鰻ざく

前菜 若鮎山椒煮 玉蜀黍真丈

巻海老叩きオクラ寄せ 芹白和え

恵比寿 河豚糠漬け

御椀 相並玄米揚げ

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 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「春づくし」 22000円

(税込サ別 24200円)

先付 蒸し鮑

前菜 細魚小袖寿司 泥鰌蒲焼

巻海老叩きオクラ寄せ 玉蜀黍真丈

河豚糠漬け 河豚真子糠漬け

御椀 丸吸い 丸真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 毛蟹 加賀太胡瓜 生湯葉

揚物 活け鮎唐揚げ 白板昆布

金沢より 山菜

煮物 金沢伝統 治部煮 和牛

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 鰻さく

前菜 若鮎山椒煮 玉蜀黍真丈

巻海老叩きオクラ寄せ 芹白和え

恵比寿 河豚糠漬け

御椀 相並葛打ち

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 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸い煮麵

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サ別 14300円)

先付 養老寄せ 順才

前菜 鰻寿司

御椀 蓬真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 浅利玉地蒸し あおさ海苔庵

揚物 鰯あられ揚げ

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