

会席「宝達」

38000円

(税込サ別 41800円)

先付 一、鮑蒸し煮 春菜

一、蓬豆富 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 白山豆富

雪山羽二重 蛤山椒煮

鮓唐揚げ 小鮓唐揚げ 櫻の芽

焼物 甘鯛若狭焼 筍木の芽焼

煮物 治部煮 和牛

御食事 土鍋炊き 桜海老御飯 加賀味噌汁

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

前菜 細魚小袖寿司

車海老 天豆 白和え

鯛真子含ませ煮 烏賊このわた

御椀 蛤酒蒸し 筍真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 小鮓 活け鮓 唐揚げ

櫻の芽薄衣 火取り干口子

焼物 甘鯛若狭焼

煮物 治部煮 和牛

御食事 土鍋炊き 桜海老御飯 加賀味噌汁

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 蛍鳥賊 春菜

前菜 能登水雲 細魚小袖寿司

穴子八幡巻き 帆立 天豆 白和え

芹胡麻酢和え 鯛真子含ませ煮

御椀 巻海老 筍真丈

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 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 一、蛤酒蒸し 春菜

一、車海老 天豆 白和え

御椀 相並あられ揚げ 筍真丈

御造り 季節の鮮魚

焼物 鯛唐蒸し 筍木の芽焼

活け鮓唐揚げ 梅貝 巻海老

河豚粕漬け 恵比寿

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

(税込別 17600円)

先付 蛍鳥賊 春菜

前菜 能登水雲 小鯛小袖寿司

穴子八幡巻き 帆立 天豆 白和え

芹胡麻酢和え 鯛真子含ませ煮

御椀 巻海老 鹿尾菜真丈

御造り 季節の鮮魚

揚物 桜海老搔き揚げ 惚の芽薄衣

温皿 湯鯛 金時草

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

(税込別 14300円)

先付 帆立焼き霜 春菜

御椀 桜海老真丈

御造り 季節の鮮魚

御凌ぎ 穴子寿司 小鯛小袖寿司

中皿 蛤天婦羅 惚の芽

焼物 鱈露味噌焼

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