

会席「宝達」

38000円

(税込サ別 41800円)

先付 凶合蟹 春菜

御椀 鰯粕汁

御造り 季節の鮮魚

中皿 和牛ローストビーフ

焼物 真魚鰹西京焼き

蒸物 ふく白子玉地蒸し

御食事 土鍋炊き 蟹御飯 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 凶合蟹 春菜

前菜 卷海老 天豆 白和え

唐墨 蕪 火取り干日子 鰯蕪寿司

御椀 蛤吸い 蓬豆富

御造り 季節の鮮魚

中皿 ふく唐揚げ

焼物 真魚鰹西京焼き

煮物 金沢伝統 治部煮 和牛

御食事 土鍋炊き 蟹御飯 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 帆立貝焼き霜 春菜
前菜 唐墨和え 細魚 菜の花 昆布
生子 公魚紅梅煮 ふく煮凍り
巻海老 天豆 白和え
御椀 すまし仕立て 海老ふかし
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「春づくし」 22000円

(税込サ別 24200円)

先付 鮑酒蒸し 春菜
前菜 唐墨和え 細魚 菜の花 昆布
生子 生口子 公魚紅梅煮 ふく煮凍り
巻海老 天豆 白和え
御椀 ふく潮汁 ふく真丈
御造り 季節の鮮魚
焼物 鯛唐蒸し 筍木の芽焼き
揚物 惚の芽 露の臺 薄衣揚げ
煮物 金沢伝統 治部煮
御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 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 帆立貝焼き霜 春菜

前菜 唐墨和え 細魚 菜の花 昆布

生子 公魚紅梅煮 ふく煮凍り

巻海老 天豆 白和え

御椀 すまし仕立て 海老ふかし

御造り 季節の鮮魚

中皿 蛤玉地蒸し

焼物 鱈柚庵焼き 露の薑薄衣

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 蛤玉地蒸し

御椀 すまし仕立て 海老ふかし

御造り 季節の鮮魚

中皿 ふく唐揚げ

焼物 鱈塩焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

酢物 小鯛笹漬 春菜お浸し

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