

会席「宝達」

38000円

(税込サ別41800円)

先付	図合蟹 春菜
御椀	ふく潮汁
御造り	ふく薄造り 他二種
中皿	和牛ローストビーフ
焼物	甘鯛焼き浸し 惚の芽
蒸物	ふく白子玉地蒸し
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」

30000円

(税込サ別33000円)

先付	図合蟹 春菜
前菜	柚子釜 卷海老 天豆 粕寿和え
	生子 生口子 唐墨 蕪
御椀	火取り干口子 鰯蕪寿司
御造り	蛤吸い 地蛤
中皿	ふく薄造り 他二種
焼物	ふく唐揚げ 惚の芽
煮物	鰯塩焼き
御食事	治部煮 和牛
水菓子	土鍋炊き 鯛と露の炊き込み御飯
甘味	季節の水菓子
	季節の御甘

会席「和牛フィレステーキ」 25000円

(税込別 27500円)

先付 帆立貝焼き霜 春菜お浸し

前菜 唐墨和え 細魚 菜の花昆布

生子 このわた 公魚紅梅煮

ふく煮凍り 巻海老 天豆 粕寿和え

御椀 澄まし仕立て 海老ふかし

御造り 季節の鮮魚

小鉢 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 肉吸煮麵

水菓子 季節の水菓子

会席「春づくし」 22000円

(税込別 24200円)

先付 蛤蒸し煮 春菜

前菜 生子 生口子 公魚紅梅煮

唐墨和え 細魚 菜の花昆布

ふく煮凍り 巻海老 天豆 粕寿和え

御椀 丸仕立て 丸真丈

御造り ふく薄造り 他二種

中皿 鯛唐蒸し 筍木の芽焼き

煮物 鮑蒸し煮 山菜天婦羅

治部煮 和牛

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

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 春菜お浸し

前菜 唐墨和え 細魚 菜の花昆布

生子 このわた 公魚紅梅煮

ふく煮凍り 巻海老 天豆 粕寿和え

御椀 澄まし仕立て 海老ふかし

御造り 季節の鮮魚

中皿 蛤柚子釜蒸し

焼物 鱈山椒焼 蒟の薑薄衣

煮物 治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麵

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サ別 14300円)

前菜 梅貝焼き霜 ふく煮凍り

公魚紅梅煮 巻海老 蒟蒻串

小鯛小袖寿司 菜の花昆布

御椀 鰯真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 ふく唐揚げ

焼物 鱈柚庵焼 蒟の薑

煮物 治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 江戸三度御飯 加賀味噌汁

水菓子 季節の水菓子