

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
	自家製唐墨 蕪 干口子火取り
御椀	ふく潮汁 ふく身 白子焼き目
御造り	季節の鮮魚
中皿	茹で凶合蟹
	蟹味噌玉地蒸し
焼物	のど黒塩焼き
煮物	金沢伝統 治部煮 和牛
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」

33000円

(税込サ別 36300円)

先付	香箱蟹 金時草湯葉
前菜	烏賊鹿子 このわた
	自家製唐墨 火取り干口子
御椀	鰯蕪寿司 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
	ふく白子玉地蒸し
焼物	鰯塩焼き
煮物	金沢伝統 治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き 御飯 いくら
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 蟹味噌玉地蒸し

前菜 鱈でんぶ和え 巻海老唐墨焼き

鰯蕪寿司 松笠慈姑

鮫肝ゼリー掛け

御椀 鱈白子摺り流し

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「冬づくし」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付 香箱蟹 金時草湯葉

前菜 烏賊鹿子 このわた

巻海老唐墨焼き 鰯蕪寿司

松笠慈姑 鮫肝ゼリー掛け

御椀 ふぐ潮汁

御造り 季節の鮮魚

焼物 鯛姿盛り 鯛 筍 木の芽焼き

金時草お浸し いくら醤油漬

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 蟹味噌玉地蒸し

前菜 鱈でんぶ和え 巻海老唐墨焼き

鰯蕪寿司 松笠慈姑

鮫肝ゼリー掛け

御椀 鱈白子摺り流し

御造り 季節の鮮魚

中皿 ふぐ唐揚げ

焼物 鱈山椒焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サ別 14300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

鰯蕪寿司 松笠慈姑 玉子松風

鮫肝ゼリー掛け ぶどう豆松葉

御椀 百合根真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 蟹味噌玉地蒸し

焼物 鱈西京焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 江戸三度御飯

水菓子 季節の水菓子