

会席「宝達」

41000円

(税込サービス料別 45100円)

| | |
|-----|-----------------|
| 先付 | 香箱蟹 金時草 |
| 御碗 | 蟹真丈 源助大根 |
| 御造り | 季節の鮮魚 |
| 強肴 | 自家製唐墨 干口子焜炉焼き |
| 中皿 | 茹で凶合蟹 蟹酢 |
| 焼物 | 鰯塩焼き |
| 煮物 | 治部煮 黒毛和牛 |
| 御食事 | 土鍋炊き 蟹御飯 又は 蟹雑炊 |
| 水菓子 | 季節の水菓子 |
| 甘味 | 季節の御甘 |

会席「兼六」

33000円

(税込サービス料別 36300円)

| | |
|-----|------------|
| 先付 | 香箱蟹 金時草 |
| 前菜 | 甘海老 このわた掛け |
| | 自家製唐墨 鰯蕪寿司 |
| 御碗 | 火取り干口子 恵比寿 |
| 御造り | 甘鯛一汐焼き |
| 中皿 | 季節の鮮魚 |
| 焼物 | 黒毛和牛風味焼き |
| 蒸物 | 甘鯛若狭焼き |
| 御食事 | 凶合蟹蕪蒸し |
| 御食事 | 土鍋炊き 鮭御飯 |
| 水菓子 | 季節の水菓子 |
| 甘味 | 季節の御甘 |

会席「冬づくし」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付 香箱蟹 金時草
前菜 でんぶ和え 巻海老 金時人参
鰯蕪寿司 ふぐ手毬寿司
鮫肝ゼリー掛け 鱈真子昆布巻煮
御椀 鱈 白子摺流し
御造り 季節の鮮魚
中皿 甘鯛蕪蒸し
焼物 鰯山椒焼き 五色膾
煮物 金沢伝統 治部煮
御食事 浅田の汐露蕎麦 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「白山」 22000円

(税込サービス料別 24200円)

先付 蒸し鮑 金時草
前菜 でんぶ和え 巻海老 金時人参
鰯蕪寿司 鱈真子昆布巻き
ふぐ手毬寿司 鮫肝ゼリー掛け
御椀 鱈 白子摺流し
御造り 季節の鮮魚
中皿 甘鯛蕪蒸し
焼物 鰯山椒焼き 五色膾
煮物 金沢伝統 治部煮
御食事 浅田の汐露蕎麦 又は 肉吸い煮麺
水菓子 季節の水菓子
甘味 季節の甘味

会席「和牛フィレステーキ」 25000円

(税込サービス料別 27500円)

先付 鱈白子蒸し

前菜 でんぶ和え 千社唐 金時人参

鰻蕪寿司 鱈真子昆布巻き煮

鮫肝ゼリー掛け 松笠慈姑

御椀 鰻粕汁

御造り 季節の鮮魚

冷皿 フレッシュサラダ

中皿 黒毛和牛フィレステーキ 150g

御食事 浅田の汐露蕎麦 又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「立山」

(税込サービス料別 17600円)

16000円

先付 鱈白子蒸し

前菜 でんぶ和え 千社唐 金時人参

鰻蕪寿司 鱈真子昆布巻き煮

鮫肝ゼリー掛け 松笠慈姑

御椀 鰻粕汁

御造り 季節の鮮魚

中皿 源助大根風呂吹き 穴子白焼

焼物 鱈柚庵焼き

煮物 金沢伝統 治部煮

御食事 浅田の汐露蕎麦 又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サービス料別 14300円)

先付 白胡麻豆腐

前菜 帆立白和え

御椀 鱈白子焼き 蕪摺流し

御造り 季節の鮮魚

中皿 このわた玉地蒸し

焼物 金目鯛 利休柚庵焼き

鍋物 あいち鴨はりはり鍋 柚子胡椒

御食事 浅田の汐露蕎麦 又は 江戸三度御飯

水菓子 季節の水菓子