

会席「宝達」

41000円

(税込サ別 45100円)

先付	香箱蟹
前菜	柚子釜 烏賀鹿子このわた
唐墨	火取り干口子
鮓蕪寿司	恵比寿
御椀	白味噌仕立て
御造り	河豚身 白子焼き目
中皿	季節の鮮魚
焼物	茹で岡合蟹 蟹味噌玉地蒸し
煮物	のど黒塩焼き
御食事	治部煮 和牛
水菓子	土鍋炊き 蟹御飯
甘味	季節の水菓子

会席「兼六」

33000円

(税込サ別 36300円)

先付	香箱蟹
前菜	柚子釜 烏賀鹿子このわた
唐墨	火取り干口子
鮓蕪寿司	恵比寿
御椀	すまし仕立て 甘海老ふかし
御造り	季節の鮮魚
中皿	河豚白子 玉地蒸し
焼物	鮓塩焼き
煮物	治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き 鮓御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「和牛フレステーキ」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付 五色膾 結び昆布

前菜 柚子釜 鮯でんぶ和え

巻海老艶湯 鮒蕪寿司

松笠慈姑 鮟肝琥珀ゼリー掛け

御椀 蕎搗り流し 鮯

御造り 季節の鮮魚

小鉢 フレッシュサラダ

中皿 和牛フレステーキ

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麺

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

前菜 柚子釜 烏賊鹿子このわた

鮒蕪寿司 巷海老艶湯 松笠慈姑

鮷肝琥珀ゼリー掛け

御椀 鮒粕汁

御造り 季節の鮮魚

焼物 鯛 篠 木の芽焼

煮物 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

(税込サ別
17600円)

先付	五色膾 結び昆布
前菜	柚子釜 鮯でんぶ和え
御造り	卷海老艶湯 鮒蕪寿司
御椀	松笠慈姑 鮟肝琥珀ゼリー掛け
御造り	蕪摺り流し 鮯
中皿	季節の鮮魚
御食事	金沢おでん
煮物	鰯山椒焼 桃の芽薄衣
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
煮物	治部煮
御食事	又は 肉吸煮麺
水菓子	季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サ別
14300円)

前菜	柚子釜 鮯でんぶ和え
御造り	卷海老艶湯 鮒蕪寿司
御椀	松笠慈姑 鮟肝琥珀ゼリー掛け
御造り	焼帆立真丈
中皿	季節の鮮魚
御食事	源助大根 蟹庵掛け
煮物	鰯山椒焼 桃の芽薄衣
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露
煮物	治部煮
御食事	又は 肉吸煮麺
水菓子	季節の水菓子

会席「金沢百万石物語」

10000円

(税込サ別 11000円)

先付 梅貝 金時草

御椀 焼帆立真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 河豚フライ

焼物 鮪山椒焼

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

水菓子 季節の水菓子

会席「和牛ステーキ」

100g 9200円 (税込サ別 10120円)

150g 12200円 (税込サ別 13420円)

200g 15200円 (税込サ別 16720円)

先付 胡麻豆腐 蟹庵掛け

御椀 焼帆立真丈

御造り 三種盛り

冷皿 フレッシュシユサラダ

メイン 和牛サーロインステーキ

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