

## Course Menu: 加賀 KAGA

### Starters 先 付

子持ち鮎昆布巻煮 菊菜 酢取り茗荷

Ayu(Sweetfish) having Roe rolled with Kelp, Crown Daisy, Japanese Ginger

### Appetizer 前 菜

かます焼寿司 甘鯛チーズ焼 鱧真丈 絹かつぎ 秋茄子田楽

Grilled Barracuda *Sushi*, Grilled Tilefish with Cheese, Fish Ball with Conger Pike,  
Taro, Autumn Eggplant with Sweet Miso Paste

### Soup 御 椀

薄葛仕立て 掬い豆腐 焼き穴子 叩きオクラ 振り柚子

*Tofu*, Sea Eel, Chopped *Okura*(Lady Finger) with Yuzu Citrus

### Raw Fish 御造り

三種盛り

Three kinds of *Sashimi* with Wasabi & Soy sauce

### Seasonal Dish 中 皿

秋野菜オイル焼 丸十 蓮根 茄子 ミニ人参 蕪 隠元

ズッキーニ 味噌たれ にんにく

Autumn Vegetables: Sweet Potato, Lotus Root, Eggplant, Carrot, Turnip,  
Green Beans, Zucchini broiled in oil with Miso Paste and Garlic

### Grilled Dish 焼 物

鱈柚庵焼 あしらい

Spanish Mackerel flavored with Yuzu Citrus with Garnish

### Simmered Dish 煮 物

治部煮 合鴨

Traditional *Jibu-ni* style

Simmered Duck, Vegetables and Gluten Cakes

### Rice or Noodles お食事

加賀手打ち蕎麦 又は 梅素麺 又はいくら御飯

Chilled Soba Buckwheat Noodles

or

Japanese Plum tasted Japanese Fine Noodle

or

Salmon & Salmon Roe on Rice

### Japanese Sweets 水菓子

金沢あんみつ 無花果 葡萄

*Anmitsu* in Kanazawa Style, Fig, Grapes

市場の動向に応じまして食材が変更となる場合がございます。ご容赦ください。

The content is subject to change depending on the market

Course Menu: 立山 TATEYAMA

Starters 先付

車鰯昆布酢 干口子 金時草 蔓紫の花 生姜 二杯酢  
John Dory Flavored with Kelp, Dried Sea Cucumber Ovaries,  
Kinjiso (Leaf Vegetable from Kaga area) and Malabar Spinach flower  
Ginger with Vinegar Sauce

Appetizer 前菜

かぼす釜 白和え 巻海老 簾麩 壬生菜 子持ち鮎昆布巻き煮  
焼かます棒寿司 恵比寿 新銀杏 松葉  
Shrimp, Gluten Cake, Mibuna Greens dressed with Tofu in Kabosu Citrus Cup,  
Grilled Barracuda Sushi, Ayu (Sweetfish) having Roe rolled with Kelp  
Soup & Egg jellied with Kanten (Agar), Ginkgo Nut

Soup 御椀

加賀蓮根すり流し 鱧 錦秋豆腐 隠元 柚子  
Congar Pike, Autumn colored Tofu, Green Beans and Yuzu Citrus  
in Grated Lotus Root Soup

Raw Fish 御造り

なめら 甘海老 活大梅貝  
Grouper, Shrimp, Ivory Shell

Seasonal Dish 中皿

万寿貝風味焼 檸檬 秋の野菜 朴葉 赤皮南瓜 オクラ 茄子 味噌たれ  
Grilled Northern great tellin with Lemon, Autumn Vegetables; Red Peel Pumpkin,  
okura (Lady Finger), Eggplant with Miso Paste

Grilled Dish 焼物

口細鰈唐揚げ 煎り出汁 浅葱 紅葉おろし  
Fried Flounder with Dipping Dashi Sauce with Garnish

Simmered Dish 煮物

治部煮 合鴨 舞茸 小松菜 石川芋 栗麩 山葵  
Traditional Jibu-ni style  
Simmered Duck, Vegetables and Gluten Cakes

Rice or Noodles お食事

加賀手打ち蕎麦 又は 梅素麺 又はいくら御飯  
Chilled Soba Buckwheat Noodles  
or  
Japanese Plum tasted Japanese Fine Noodle or Salmon & Salmon Roe on Rice

Japanese Sweets 水菓子

金沢あんみつ 無花果 葡萄 マスカット  
Anmitsu in the style of Kanazawa with Fig, Grape and Muscat

市場の動向に応じまして食材が変更となる場合がございます。ご容赦ください。

The content is subject to change depending on the market.

## Course Menu: 白山 Hakusan

### Starters 先 付

毛蟹 蟹脚琥珀寄せ 蟹身 金時草 蔓紫の花  
Hairly Crab, Jellied Crab leg & Crab Meat  
*Kinjiso* (Leaf Vegetable from Kaga area) with Malabar Spinach flower

### Appetizer 前 菜

かぼす釜 白和え 巻海老 簾麩 壬生菜 子持ち鮎昆布巻き煮  
烏賊菊寿司 恵比寿 新銀杏 松葉  
Shrimp, Gluten Cake & *Mibuna* Greens dressed with Tofu in *Kabosu* Citrus Cup,  
*Ayu* (Sweetfish) having Roe rolled with Kelp, Squid *Sushi*  
Soup & Egg jellied with *Kanten* (Agar), Ginkgo Nut

### Soup 御 椀

松茸土瓶蒸し めぎす摘入 甘海老摘入 結び三つ葉 酢橘  
*Matsutake* Mushroom, *Sillago*, Shrimp Ball in an Earthenware Pot, *Sudachi* Citrus

### Raw Fish 御造り

鱈うす造り 活大梅貝 なめら昆布  
Thinly Sliced Flounder, Ivory Shell, Grouper Flavored with Kelp,

### Seasonal Dish 中 皿

鱧フライ 加賀蓮根 赤皮南瓜 茄子 能登塩 酢橘  
Fried Conger Pike, Lotus Root, Red Peel Pumpkin, Eggplant  
with *Noto* Salt and *Sudachi* Citrus

### Grilled Dish 焼 物

鯛唐蒸し 白無花果 胡麻味噌 占地 黄菊 菊菜 お浸し  
Red Snapper steamed with Tofu Curd Refuse, *Shimeji* Mushroom  
Fig with Sesame Miso Paste, *Shimeji* Mushroom, Crown Daisy

### Simmered Dish 煮 物

治部煮 和牛 蓮芋 小玉葱 粟麩 山葵  
Traditional *Jibu-ni* style: Beef, Vegetables and Gluten Cakes

### Rice or Noodles お食事

加賀手打ち蕎麦 又は 梅素麺 又はいくら御飯  
Chilled Soba Buckwheat Noodles

or

Japanese Plum tasted Japanese Fine Noodle

or

Salmon & Salmon Roe on Rice

### Japanese Sweets 水菓子 甘味

葡萄ゼリー寄せ 五郎島金時芋蒸し羊羹  
Grape Jelly, *Azuki*-bean Jelly made with Sweet Potato from *Gorohjima*

市場の動向に応じまして食材が変更となる場合がございます。ご容赦ください。

The content is subject to change depending on the market.

## Beef Steak Course Menu: ステーキ会席

### Starters 先 付

毛蟹 蟹脚琥珀寄せ 蟹身 金時草 蔓紫の花  
Hairly Crab, Jellied Crab leg, Crab Meat, *Kinjiso* (Leaf Vegetable from Kaga area) with Malabar Spinach Flower

### Soup 御 椀

火取り鱧 松茸 つる菜 柚子  
Conger Pike, *Matsutake* Mushroom, New Zealand Spinach, *Yuzu* Citrus

### Raw Fish 御造り

白身薄造り 他二種  
Thinly sliced White Fish & Two kinds of *Sashimi*

### Roasted Dish 蒸し物

野菜オリーブ油蒸焼 味噌たれ  
Steamed Vegetables with Olive Oil, *Miso* Sause

### Main Dish メインディッシュ

和牛ヒレステーキ サラダ チリソース 山葵醤油 天然塩  
Japanese Beef Tenderloin, Salad, Chili Sauce  
Soy Sauce & Wasabi, Natural Salt

### Rice or Noodles お食事

土鍋御飯 又は 加賀手打ち蕎麦  
Rice cooked in Earthenware Pot  
or  
Chilled Soba Buckwheat Noodles

### Japanese Sweets 水菓子

季節の果実  
Seasonal Fruits

市場の動向に応じまして食材が変更となる場合がございます。ご容赦ください。

The content is subject to change depending on the market.

Exclusive Course Menu: 兼六 KENROKU

Appetizer 前 菜

毛蟹 蟹脚琥珀寄せ 蟹身 金時草 蔓紫の花  
Hairly Crab, Jellied Crab leg & Crab Meat  
*Kinjiso* (Leaf Vegetable from Kaga area) with Malabar Spinach flower

Appetizer 前 菜

かぼす釜 卷海老 簾麩 壬生菜 子持ち鮎甘露煮 口細鰈唐揚げ  
加賀蓮根 新銀杏 松葉 能登干口子  
Shrimp, Gluten Cake & *Mibuna* Greens dressed with Tofu in Kabosu Citrus Cup,  
Fried Flounder, *Ayu* (Sweetfish) having Roe, Lotus root, Ginkgo Nuts,  
Dried Sea Cucumber Ovaries from *Noto* area

Soup 御 椀

火取り鱧 松茸 つる菜 柚子  
Conger Pike, *Matsutake* Mushroom, New Zealand Spinach, Yuzu Citrus

Raw Fish 御造り

あら薄造り 活大梅貝 甘海老 黄菊寄せ  
Thinly sliced White Fish, Ivory Shell, Shrimp

Seasonal Dish 中 皿

能登鮑風味焼 朴葉 秋の加賀野菜  
Grilled Abalone from *Noto* area with Autumn Vegetables

Grilled Dish 焼 物

のど黒塩焼 赤芋茎 染おろし  
*Nodoguro* (Black Throat Sea Perch) with Red Taro Stem, Garnish

Simmered Dish 煮 物

治部煮 和牛 蓮芋 小玉葱 栗麩 山葵  
Traditional *Jibu-ni* Style  
Simmered Japanese Beef, Vegetables and Gluten Cakes

Rice or Noodles お食事

加賀手打ち蕎麦 又は 土鍋炊き松茸御飯  
Chilled Soba Buckwheat Noodles  
or  
Rice cooked with *Matsutake* Mushroom in an Earthenware Pot

Japanese Sweets 水菓子 甘味

ルビーロマンゼリー 五郎島金時芋蒸し羊羹  
"Ruby Roman" Grape Jelly,  
Azuki-bean Jelly made with Sweet Potato from *Gorohjima*

市場の動向に応じまして食材が変更となる場合がございます。ご容赦ください。

The content is subject to change depending on the market.