



ご宿泊のお客様限定 特別料金のご案内

Special Offer for Staying Guests

寿司カウンター
限定

寿司コース「結」

Sushi course "YUI"

加賀会席

KAGA Kaiseki

料金 | 通常 お1人様 ¥16,000

▶ご宿泊のお客様に限り お1人様 ¥14,500

料金 | 通常 お1人様 ¥10,000

▶ご宿泊のお客様に限り お1人様 ¥8,500

【メニュー例】 Sample Menu

先付 Small Dish	もずく酢 Marinated Seaweed
造り Sashimi	あら 赤西貝 Sawedged Perch, Veined Rapa Whelk
つまみ Appetizer	イカゲソ炙り メ鯖 梅貝キモ旨煮 甘海老このわた掛け Squid, Mackerel, Ivory Shell, Deep Water Shrimp
握り9貫 Sushi (9pieces)	白身昆布メ 烏賊炙り まぐろ二種 のど黒炙り 梅貝 海老 鯖棒寿司 雲丹 Kobujime, Squid, Tuna/2 kinds, Rosy Seabass, Ivory Shell, Shrimp, Mackerel, Sea Urchin
蒸し寿司 Steamed Sushi	のど黒 Rosy Seabass
出汁巻き Japanese Omelette	出汁巻きたまご
巻物 Rolled Sushi	本日の巻物 Today's Rolled Sushi

【6月のメニュー例】 Sample Menu

※前菜、造り、揚物、食事は毎月変更となります
※+¥2,000 でお食事を握り寿司に変更することができます

前菜 Hors d'Oeuvres	金時草胡麻ソースお浸し 太胡瓜と赤西貝土佐酢ジュレ 梅貝魚醤煮 どじょう蒲焼 笹巻寿司 車海老沢煮 Boiled vegetables of Kanazawa Big cucumber and small red shell fish Japanese shell Grilled loach Sushi wrapped in bamboo grass Prawn
造り Sashimi	本日の鮮魚盛合せ Today's sashimi
蒸物 Steamed Dish	地物蓮根の蓮蒸し Steamed Lotus Root
焼物 Grilled Dish	のど黒若狭焼 Grilled Rosy seabass
焚合 Stewed Dish	加賀料理 合鴨の治部煮 Boiled Duck and Vegetables
揚物 Fried Dish	能登産 鬼虎魚の唐揚げ Fried stone fish
食事 Meal	金時草ちらし寿司 魚素麺吸 Vinegared rice on kaga vegetable and Soup
甘味 Dessert	本日の甘味 Today's dessert

※ご宿泊の旨、スタッフまでお申し付けください。 ※特別価格のため、各種ポイント付与、各種割引との併用、JALクーポンのご利用はお受けいたしかねます。
※入荷状況により一部メニューが変更となる場合がございます。 ※お席に限りがございますので事前にご予約をお願いいたします。 ※掲載写真はイメージです。
※Please let us know your room number when you reserve. ※May not be combined with any other discount, points and JAL coupon.
※By stock situation, some menus can be changed without notice. ※Please make a reservation. ※Photos are images.

6F



日本料理「弁慶」

日本料理・寿司カウンター

11:30~14:00、17:30~21:30(L.O.21:00)

●全席禁煙 ※NON - smoking seats only.

ご予約・お問い合わせ
Reservation

オペレーター内線 ⑨番までお願いいたします。

オペレーターより各レストランまでおつなぎいたします。

Please dial ⑨ and ask operator.

000000