

秋のリッチランチ



Rich Lunch

前菜 Appetizers

菘豆腐 むかご石垣寄せ 茄子焿焼き
合鴨柚子胡椒添え 蓮根煎餅
ほうれん草と占地の白和え 焼き栗
Sesame Tofu and beans Steamed bulbil fish sausage Grilled eggplant
Roasted sliced duck with yuzu pepper Lightly fried sliced lotus root
Masbed tofu salad Grilled chestnut

造里 Sashimi

もどり鰹たたきと香味野菜のポン酢ジュレ
Seared Bonito topped with spicy ponzu sauce jelly

温物 Sashimi

牛肉とキノコのすき鍋
Beef and mushroom Hot pot Japanese SUKIYAKI flavor

揚物 Fried Dish

鮭玄米香煎揚げと季節野菜天婦羅
Deep fried Salmon wrapped in roasted Brown rice and vegetables tempura

季節のお食事 Meal

秋の吹き寄せ炊き込みご飯 味噌汁 香物
Japanese seasoned rice with vegetables Miso soup Pickles

甘味 Dessert

五郎島金時ムース
GOROJIMA sweet potato mousse



通常価格 ¥ 5,000
平日限定価格 ¥ 4,000



平日限定

天ぷら昼会席

Tempura lunch

お一人様 ¥5,000

小鉢 Appetizers

ほうれん草と占地の白和え
Masbed tofu salad

冷菜 Cold Dish

本日のサラダ
Today's salad

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里
Today's assorted Sashimi Chef selection

蒸物 Steamed Dish

湯葉茶碗蒸し
Steamed brotly egg custard with soy bean curd skin

揚げ物 Fried Dish

松茸と五郎島金時の天ぷら
海老と穴子、大葉の天ぷら
百万石椎茸と季節野菜天ぷら
Deep fried matsutake mushroom , prawn , seafood and vegetables tempura

食事 Meal

季節の炊き込みご飯又はひやくまん穀ご飯 味噌汁 香物
Japanese seasoned rice with vegetables or Rice , Miso soup , Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert

食後にコーヒー・紅茶をサービスいたします。

※お一人様 ¥4,500で「和牛の網焼き(50g)」を
ご追加いただけます。





平日限定
ステーキ昼会席
Steak lunch

お一人様 ¥6,000

小鉢 Appetizers

ほうれん草と占地の白和え
Mashed tofu salad

冷菜 Cold Dish

本日のサラダ
Today's salad

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里
Today's assorted Sashimi Chef selection

蒸物 Steamed Dish

湯葉茶碗蒸し
Steamed brotly egg custard with soy bean curd skin

ステーキ Steak

国産牛ヒレステーキ 季節野菜添え
Grilled Japanese Beef Steak and vegetables

食事 Meal

季節の炊き込みご飯又はひやくまん穀ご飯 味噌汁 香物
Japanese seasoned rice with vegetables or rice Miso soup Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert

食後にコーヒー・紅茶をサービスいたします。

※お一人様¥3,500で「才巻海老と野菜天ぷら」を
ご追加いただけます。



寿司ランチ会席「凜」

Sushi lunch KAISEKI 「RIN」



食後にコーヒーをサービスいたします。

前菜 Appetizers

菘豆腐「加賀野菜」金時草胡麻浸し
ほうれん草と占地の白和え

Sesame Tofu and beans Boiled KINJISO spinach with sesame sauce
Masbed tofu salad

焚合 Stewed Dish

鮭煮卸し

Simmered Salmon with grated daikon radish

揚物 Fried Dish

海老香煎揚げと季節野菜天婦羅

Deep fried shrimp wrapped in Brown rice roasted and vegetables tempura

留寿司 Sushi

板前おすすめ握り寿司五貫 味噌汁

Sushi variation chef selection(5 piece) Miso soup

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お一人様 ￥5,000

寿司ランチ会席「珀」

Sushi lunch KAISEKI 「HAKU」



食後にコーヒーをサービスいたします。

前菜 Appetizers

菘豆腐「加賀野菜」金時草胡麻浸し
ほうれん草と占地の白和え
Sesame Tofu and beans Boiled KINJISO spinach with sesame sauce
Masbed tofu salad

蒸物 Steamed Dish

湯葉茶碗蒸し
Steamed brotly egg custard with bean curd skin

焚合 Stewed Dish

鮭煮卸し
Simmered Salmon with grated daikon radish

揚物 Fried Dish

海老香煎揚げと季節野菜天婦羅
Deep fried shrimp wrapped in Brown rice roasted and vegetables tempura

留寿司 Sushi

板前おすすめ握り寿司七貫 味噌汁
Sushi variation chef selection(7 piece) Miso soup

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert



お一人様 ￥7,500

百万石会席

HYAKUMANGOKU KAISEKI



前菜 Appetizers

「加賀野菜」金時草胡麻浸し 萩豆腐 海老芝煮

子持ち鮎煮浸し 蓮根煎餅

茄子焨焼き むかご石垣寄せ

Boiled KINJISOU spinach with sesame sauce Sesame Tofu and beans Boiled Tiger prawn

Boiled sweet fish with sweetened sauce Lightly fried sliced lotus root

Grilled eggplant Steamed bulbil fish sausage

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef selection

蒸物 Steamed Dish

湯葉茶碗蒸し

Steamed brothy egg custard with soy bean curd skin

焼物 Grilled Dish

カマス若狭焼き

Grilled barracuda

焚合 Stewed Dish

加賀料理 合鴨の治部煮

Sliced Duck and Wheat gluten stewed in soy sauce

揚物 Fried Dish

海老の玄米香煎揚げと季節野菜天婦羅

Deep fried shrimps with roasted Brown rice and vegetables tempura

食事 Meal

河豚の子茶漬け 香物

Roasted rice ball soaked with egg and broth soup Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お一人様 ¥8,000

※追加料金お一人様 ¥2,200で食事を握り寿司に変更できます。

※全ての料金には10%のサービス料と消費税が含まれております。
※使用しているお米はすべて石川県産米です。 ※写真はイメージです。

※10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.
※All the rice used is from Ishikawa prefecture. ※Photo are imeages.

のど黒松茸釜飯ランチ会席

KAMAMESI KAISEKI



前菜 Appetizers

「加賀野菜」金時草胡麻浸し 海老芝煮 萩豆腐 子持ち鮎煮浸し
茄子鋏焼き 蓮根煎餅 むかご石垣寄せ

Boiled KINJISOU spinach with sesame sauce Boiled Tiger prawn Sesame Tofu and beans Boiled sweet fish with sweetened sauce
Grilled eggplant Lightly fried sliced lotus root Steamed bulbil fish sausage

造里 Sashimi

近江町市場と底引き網漁より本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef selection

焚合 Stewed Dish

秋の吹き寄せ

Simmered assorted autumn vegetables

揚物 Fried Dish

海老玄米香煎揚げと季節野菜天婦羅

Deep fried prawns wrapped in roasted Brown rice and vegetables tempura

食事 Meal

のど黒松茸釜飯 味噌汁 香物

Rice cooked Iron pot with Grilled NODOGURO(Black Throat Perch) and Matsutake mushroom

Miso soup Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お一人様 ¥8,000

※全ての料金には10%のサービス料と消費税が含まれております。
※使用しているお米はすべて石川県産米です。 ※写真はイメージです。

※10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.
※All the rice used is from Ishikawa prefecture.※Photo are imeages.