

旬会席

Seasonal KAISEKI



前菜 Appetizers

「加賀野菜」金時草胡麻浸し 萩豆腐 子持ち鮎煮浸し
海老芝煮 合鴨柚子胡椒添え 蓮根煎餅 むかご石垣寄せ
Boiled KINJISO spinach with sesame sauce Sesame Tofu and beans Boiled sweet fish with sweetened sauce
Boiled Tiger prawn Roasted sliced duck with Yuzu pepper Lightly fried sliced lotus root 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

焚合 Stewed Dish

秋の吹き寄せ
Simmed assorted autumn vegetables

焼物 Grilled Dish

カマスと松茸宝楽
Grilled Barracuda and matsutake mushroom

温物 Hot Dish

無花果揚げ出し
Deep fried Fig with soup stock

食事 Meal

鮭塩糀焼き茶漬け 香物
Grilled salmon Rice in soup Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert



お一人様 ¥12,000

※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.

加賀会席

KAGA 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
無花果田楽 梅貝魚醬煮 蓮根煎餅

Boiled KINJISO spinach with sesame sauce Sesame Tofu and beans Boiled Tiger prawn Boiled sweet fish with sweetened sauce
Fig topped with miso Boiled BAY shellfish with fish sauce Lightly fried sliced lotus root

造里 Sashimi

近江町市場より本日の薄造里

近江町市場より本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef selection

蒸物 Steamed Dish

加賀蓮根蓮蒸し 菊花庵掛け

Steamed grated Lotus root topped with crown daisy petals in thick sauce

焼物 Grilled Dish

のど黒杉板焼き

Grilled NODOGURO on cedar board

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

穴子海老真丈あられ揚げと季節野菜天婦羅

Deep fried seafood balls (Conger eel and Prawn) and vegetables tempura

食事 Meal

河豚の子茶漬け 香物

Roasted rice ball in broth soup Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お一人様 ¥14,000

※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.

季節の寿司会席

Seasonal Sushi KAISEKI



前菜 Appetizers

萩豆腐 子持ち鮎煮浸し 無花果田楽

和風合鴨コース むかご石垣寄せ

Sesame Tofu and beans Boiled sweet fish with sweetened sauce Fig topped with miso
Roasted sliced duck Steamed bulbil fish sausage

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里

Assorted Sashimi

先寿司 First Sushi

板前おすすめ握り寿司二貫

Two Pieces of Sushi Chef Selection

焚合 Stewed Dish

秋の吹き寄せ

Simmed assorted autumn vegetables

蒸し寿司 Steamed Sushi

「弁慶名物」のど黒の蒸し寿司

Steamed Sushi(Black Throat Perch)

焼物 Grilled Dish

カマス若狭焼き

Grilled Barracuda

揚物 Fried Dish

穴子と海老真丈あられ揚げ季節野菜天婦羅

Deep fried seafood balls (Conger eel and Prawn) and vegetables tempura

留寿司 Second Sushi

板前おすすめ握り寿司三貫 味噌汁

Three Pieces of Sushi Chef Selection Miso soup

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お一人様 ￥18,000

※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国産米です。 ※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 Japan prefecture. ※Photo are imeages.

あかつき会席

AKATUKI KAISEKI



先付 Appetizer

合鴨と無花果のはちみつ風味の胡麻ソース掛け
Sliced Duck and Fig topped with sesame sauce honey flavor

吸物 Soup

松茸の土瓶蒸し
Steamed Matsutake mushroom with broth in an earthen ware tea pot

造里 Sashimi

近江町市場より本日の薄造里
底引き網漁より本日のお造里
Today's assorted Sashimi and thinly sliced white fish

焼物 八寸 Assorted Grilled Dish

才巻海老照り焼き カマス柚庵焼き煎り唐墨かけ
柿と占地の白和え おかご石垣寄せ 子持ち鮎煮浸し
百合根あられ揚げ 银杏松葉串 紅葉丸十
Grilled Tiger prawn teriyaki sauce Grilled Barracuda yuzu flavor with dried mullet roe
Persimmon and masbed tofu salad Steamed bulbil fish sausage
Boiled sweet fish with sweetened sauce Ginkgo nuts Lightly fried Maple leaf shaped sweet potato

蒸物 Stewed Dish

金目鯛の丹波蒸し
Simmered Red bream topped with thick sauce

強肴 Grilled Dish

和牛と松茸のすき煮庵掛け
Grilled beef and Mastutake mushroom Sukiyaki flavor

食事 Meal

鮭塩糍焼きとすじこ土鍋ご飯 味噌汁 香物
Rice cooked clay pot with Grilled Salmon with salt malted rice and Salmon roe
Miso soup Pickles

甘味 Dessert

五郎島金時ムース キャラメルソース掛け
GOROJIMA sweet potato mousse topped with caramel sauce



お一人様 ¥20,000

※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.