

旬会席

Seasonal KAISEKI



前菜 Appetizers

金沢丸葉春菊のお浸し 能登海鼠羹酢
梅貝魚醬煮 かぶら寿司 海老西京煮

Boiled crown daisy Vinegared Sea cucumber with grated daikon radish

Boiled BAY shellfish with fish sauce Sushi(Tumip and Amberjack) Boiled Tiger prawn with TERIYAKI sauce

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef selection

焚合

鴨丸と季節の焚合

Simmered duck meatballs and vegetables

焼物 Grilled Dish

寒鰯塩糰焼き 柚子卸し添え

Grilled Yellowtail with salted rice malt and daikon radish YUZU flavor

揚物 Fried Dish

鱈白子天婦羅と紅ずわい蟹奉書揚げ

Deep fried soft roe and crispy fried snow crad spring rolls

食事 Meal

紅ずわい蟹釜飯 味噌汁 香物

Rice and snow crab cooked in an iron pot Miso 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

金沢丸葉春菊胡麻浸し かぶら寿司 能登海鼠羹酢
梅貝魚醬煮 慈姑煎餅 海老西京煮

Boiled crown Daisy with sesame Sushi(Turnip and Amberjack) Vinegared Sea cucumber with grated daikon radish
Boiled BAY shellfish with fish sauce Lightly fried sliced water chestnuts Boiled Tiger prawn with TERIYAKI sauce

造里 Sashimi

- ①本日の薄造里
- ②本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef selection

蒸物 Steamed Dish

加賀蓮根蓮蒸し

Steamed grated Lotus root with thick sauce

焼物 Grilled Dish

のど黒西京焼き

Grilled Black throat perch(NODOGURO) with TERIYAKI sauce

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

紅ずわい蟹奉書揚げと季節野菜天婦羅

Crispy fried snow crab spring rolls 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。(お寿司には国産米を使用しています。)

※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

金沢丸葉春菊胡麻浸し かぶら寿司

能登海鼠羹酢 慈姑煎餅 海老西京煮

Boiled crown Daisy with sesame Sushi(Turnip and Amberjack)

Vinegared sea cucumber with grated daikon radish Lightly fried water chestnuts Boiled Tiger prawn with TERIYAKI sauce

造里 Sashimi

季節のお造里

Assorted Sashimi

先寿司 First Sushi

板前おすすめ握り寿司三貫

Three Pieces of Sushi Chef Selection

焚合 Stewed Dish

鴨丸と季節の焚合

Simmered duck meatballs and vegetables

蒸し寿司 Steamed Sushi

のど黒の蒸し寿司

Steamed Sushi(Black Throat Perch)

焼物 Grilled Dish

鰯の塩糴焼き

Grilled Yellowtail with salted rice malt

揚物 Fried Dish

紅ずわい蟹奉書揚げと季節野菜天婦羅

Crispy fried snow crab spring rolls and vegetables tempura

留寿司 Second Sushi

板前おすすめ握り寿司四貫 味噌汁

Four 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.

雪会席

Winter KAISEKI



前菜 Appetizers

能登海鼠の霰和え

金沢丸葉春菊いくら浸し 海老粉雪掛け かぶら寿司

梅貝魚醬煮 慈姑煎餅 里芋蟹味噌田楽 唐墨大根

Vinegared sea cucumber with grated daikon radish

Boiled crown daisy and salmon roe Boiled Tiger prawn Sushi(turnip and amberjack)

Boiled BAY shellfish with fish sauce Lightly fried water chestnuts

Dried butter persimmon

造里 Sashimi

寒鰯と北陸の鮮魚

Yellotail and today's assorted Sashimi Chef selection

蒸物 Steamed Dish

鱈白子柚子釜蒸し

Steamed grated turnip with Snow crab

焼物 Grilled Dish

寒鰯鯽焼きと能登115と源助大根ソテー

Grilled Black throat perch with miso flour and Shiitake mushroom

焚合 Stewed Dish

金目鯛燕のみぞれ庵

Simmered Yellowtail and Japanese radish with "Ohno" soy sauce

揚物 Fried Dish

ずわい蟹と芹の湯葉巻き

Fried blowfish seasoned with "Ishiru" fish soy sauce

食事 Meal

のど黒土鍋御飯 味噌汁 香物

Rice cooked clay pot with Snow crab and dried mullet roe Miso soup Pickles

甘味 Dessert

苺大福

Soy milk and sweetened soy beans powder bavaois



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.