

天婦羅会席「華」

Tempura KAISEKI HANA



先付 Appetizers

本日の小鉢
Today's small dishes

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

加賀蓮根蓮蒸し
Steamed grated Lotus root topped with thick sauce

揚物 Fried Dish

(一例) Example

紅ずわい蟹奉書揚げ 蓮根 青唐
Crispy fried snow crab spring rolls , Lotus root , Green chill pepper

穴子 帆立 百万石椎茸
Conger eel , Scallop , Shiitake mushroom

才巻海老 鱈 鱈白子 五郎島金時
Prawn , Codfish , Soft roe , GOROJIMA sweet potato

食事 Meal

海老のかき揚げ天井又は天茶
味噌汁 香物
Tempura Rice bowl or Tempura soup stock Miso soup Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert



お一人様

¥ 13,000

※当日の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。
※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。

The contents of the course will vary according to the day's stocks.
10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.
Photo Enhancement.

和牛焼会席 「月」

Japanese Beef KAISEKI TUKI



先付 Appetizers

本日の先付二種
Today's small dishes

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

鴨丸と季節の焚合
Simmered duck meatballs and vegetables

強肴 Grilled Dish

和牛の串焼きと冬野菜添え
Grilled Japanese beef and vegetables

食事 Meal

紅ずわい蟹雑炊 香物
Rice porridge with snow crab Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert



お一人様

¥ 13,000

※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.
※If the rice used is from Ishikawa prefecture.※Photo are imeages.