

# 弁慶鍋会席

## BENKYE NABE KAISEKI



### 前菜 Appetizers

金沢丸葉春菊浸し 能登海鼠酢 蓮根煎餅

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 Lightly fried sliced lotus root

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

### 温物 Hot pot

寄せ鍋 (鱈 白子 海老 蛤 蟹つみれ等)

Hot pot(Codfish, Soft roe, Prawn, Hard clam, Crab fishball etc.)

### 食事 Meal

寄せ鍋雑炊 香物 薬味

Rice porridge Pickles Condiment

### 甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お一人様

¥ 10,000

※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.

# 天然寒鰯しゃぶ会席

BURI SHABU KAISEKI



## 前菜 Appetizers

金沢丸葉春菊浸し 能登海鼠酢 慈姑煎餅  
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 Plum shaped rice cake  
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

## 温物 Stemed Dish

天然寒鰯しゃぶ

Japanese yellowtail Hot pot

## 揚物 Fried Dish

鰯カツ

Snow crab tempura

## 食事 Meal

鰯照り焼き御飯 味噌汁 香物

Rice topped with Grilled yellowtail seasoned salted rice malt, 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.



# 雪会席

## Winter KAISEKI



### 前菜 Appetizers

能登海鼠の霰和え 唐墨大根  
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  
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  
Taro topped with crab miso

### 造里 Sashimi

①寒鰯のお造里  
②近江町市場より本日の鮮魚  
Yellowtail and today's assorted Sashimi Chef selection

### 蒸物 Steamed Dish

鱈白子柚子釜蒸し  
Steamed soft roe brathy YUZU cup

### 焼物 Grilled Dish

寒鰯鉄焼きと百万石椎茸と源助大根ソテー  
Grilled Yellowtail and Shiitake mushroom

### 焚合 Stewed Dish

金目鯛と蕪のみぞれ庵  
Simmered with Japanese grated radish

### 揚物 Fried Dish

ずわい蟹と芹の湯葉巻き  
Deep fried crab wrapped in tofu skin

### 食事 Meal

のど黒土鍋御飯 味噌汁 香物  
Rice cooked clay pot with ried NODOGURO Miso soup Pickles

### 甘味 Dessert

苺大福  
A strawberry red bean rice cake



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.