

冬のリッチランチ

Rich Lunch



前菜 Appetizers

鱈真子旨煮 ふろふき大根柚子味噌掛け 春菊浸し
出汁巻き玉子海苔醤油 五郎島金時茶巾 金平牛蒡
鶏塩糍焼き トラウトサーモンなます黄味噌添え

Boiled codfish roe with sweetened soy sauce Simmered Daikon radish topped with miso yuzu flavor
Boiled crown daisy Japanese omellette Mashed sweet potato Burdock roots cooked in soy sauce and suger
Grilled Chicken with salted rice malt Marinade raw salmon with vinegared miso

造里 Sashimi

炙り鰯と彩り野菜のちり酢掛け
Seared Yellowtail topped with ponzu

温物 Stemed Dish

紅ずわい蟹と鱈の海鮮寄せ鍋
Snow crab, cod and Seafood Hot pot

揚物 Fried Dish

紅ずわい蟹のクリームコロッケ 味噌風味トマトソース
Snow crab cream croquette, tomato sauce

食事 Meal

鰯と中島菜御飯 味噌汁 香物
Grilled yellowtail and NAKAJIMA spinach rice, Miso soup, Pickles

甘味 Dessert

苺ムース
Strawberry mousse



お一人様 ¥4,000

→ 1月・2月限定価格 ¥3,800

※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.

寿司ランチ会席「凜」



Sushi lunch KAISEKI 「RIN」

前菜 Appetizers

金沢丸葉春菊浸し

鱈真子旨煮 能登海鼠霰酢

Boiled rown Daisy

Boiled codfish roe with sweetened sauce Vinegared Sea cucumber with grated daikon radish

焚合 Stewed Dish

鶏治部煮

Chicken and Wheat gluten stewed in soy sauce

揚物 Fried Dish

海老と野菜のかき揚げと季節野菜天婦羅

Deep fried mix vegetables and Japanese shrimp

留寿司 Sushi

板前おすすめ握り寿司五貫 味噌汁

Sushi variation chef selection(5 pieces) Miso soup

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お一人様

¥ 5,000

One Harmony 会員様

¥ 4,300

※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 Ishikawa prefecture.※Photo are imeages.

紅ずわい蟹釜飯ランチ



ZUWAIGANI LUNCH

前菜 Appetizers

金沢春菊のお浸し 能登海鼠霰酢

海老西京煮 梅貝魚醬煮

かぶら寿司 蓮根煎餅

Boiled crown Daisy Vinegard sea cucumber with grated Japanese radish

Boiled Tiger prawn with TERIYAKI sauce Boiled BAY shellfish with fish sauce

Sushi (Turnip and Amberjack) Lightly fried sliced lotus root

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

鱈白子茶碗蒸し

Japanese steamed brothy egg custard with soft roe

焼物 Grilled Dish

鰯照り焼き 柚子卸し添え

Grilled yellowtail with TERIYAKI sauce and Yuzu and grated radish

揚物 Fried Dish

甘海老かき揚げ

Deep fried mixed vegetables and sweet shrimp

食事 Meal

紅ずわい蟹釜めし 香物 味噌汁

Rice and snow crab cooked in an iron pot Pickles Miso soup

甘味 Dessert

苺ムース

Strawberry mousse



お一人様 ¥7,500

One Harmony 会員様 ¥6,500

※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.

百万石会席

HYAKUMANGOKU KAISEKI



前菜 Appetizers

能登海鼠羹酢 鱈真子旨煮
海老西京煮 五郎島金時茶巾
かぶら寿司 蓮根煎餅

Vinegared sea cucumber with grated Japanese radish Boiled codfish roe with sweetened soy sauce
Boiled Tiger prawn with TERIYAKI sauce Mashed sweet potato
Sushi (Turnip and Amberjack) Lightly fried sliced lotus root

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

鱈白子茶碗蒸し
Japanese steamed brothy egg custard with soft roe

焼物 Grilled Dish

鰯塩糍焼き
Grilled yellowtail with salted rice malt

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

海老と野菜のかき揚げと季節野菜天婦羅
Deep fried mixed vegetables and Japanese shrimp, seasonal 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。(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.