

旬会席

Seasonal KAISEKI



前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 蛍烏賊山椒煮 海老芝煮

桜葉寿司 梅貝魚醬煮 一寸豆花揚げ 花卉百合根

Boiled seasoned KINJISOU spinach sesame flavor Boiled firefly squid with soy sauce sansho pepper Boiled Tiger prawn

Leaf of cherry blossom wrapped around Sushi Boiled BAY shellfish with fish sauce Lightly fried Feva beans Flower shaped Lily 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 Stewed Dish

加賀蓮根桜花蓮蒸し

Steamed grated Lotus root with thick sauce and salt pickled cherry blossom

焼物 Grilled Dish

鯛と鱒の源平焼き

Grilled sea bream and trout

焚合 Stewed Dish

筍土佐煮 蛸柔煮 若布

Simmered Bamboo shoot, Octopus and seaweed with Bonito flakes

揚物 Fried Dish

白海老と山菜天婦羅

Deep fried Japanese Glass shrimp and wild vegetables tempura

食事 Meal

鯛の釜めし 味噌汁 香物

Rice and sea bream 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

※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.

All the rice used is from Ishikawa prefecture. Photo are imeages.

加賀会席

KAGA KAISEKI



前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 螢烏賊山椒煮 海老芝煮

桜葉寿司 梅貝魚醬煮 一寸豆花揚げ 花卉百合根

Boiled seasoned KINJISOU spinach sesame flavor Boiled firefly squid with soy sauce and sansho pepper Boiled Tiger prawn

Leaf of cherry blossom wrapped around Sushi Boiled BAY shellfish with fish sauce Lightly fried Feva beans Flower shaped Lily root

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

加賀蓮根桜花蓮蒸し

Steamed grated Lotus root with thick sauce and salt pickled cherry blossom

焼物 Grilled Dish

のど黒柚庵焼き

Grilled Black throat perch steeped in soy 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

白海老と山菜天婦羅

Deep fried Japanese Glass shrimp and wild vegetables tempura

食事 Meal

鯛の焼きおにぎり茶漬け 香物

Roasted rice ball with sea bream 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)

※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.

All the rice used is from Ishikawa prefecture. Photo are imeages.

季節の寿司会席

Seasonal Sushi KAISEKI



寿司カウンター休業日につきましては、ご提供出来かねます事ご了承下さいませ。

前菜 Appetizers

金時草浸し 螢烏賊山椒煮 海老芝煮

梅貝魚醬煮 菜の花 一寸豆花揚げ 花卉百合根

Boiled seasoned KINJISOU Boiled firefly squid with soy sauce and sansho pepper Boiled tiger prawn

Boiled BAY shellfish with fish sauce Boiled seasoned canola flower Lightly fried Fera beans Flower shaped Lily root

造里 Sashimi

季節の造里

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

筍土佐煮 蛸柔煮 若布

Simmered Bamboo shoot , Octopus and seaweed with Bonito flakes

蒸し寿司 Steamed Sushi

のど黒の蒸し寿司

Steamed Sushi(Black Throat Perch)

焼物 Grilled Dish

鯛木の芽味噌焼き

Grilled Sea bream with miso

揚物 Fried Dish

白海老と山菜天婦羅

Deep fried Japanese Glass shrimp and wild 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

※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。あらかじめご了承下さいませ。

※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国産米です。 ※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.

All the rice used is from Japan prefecture.Photo Enhancement.

うららか会席

URARAKA KAISEKI



前菜 Appetizers

能登もずく酢 蛍烏賊山椒煮 菜の花浸し
一寸豆花揚げ 桜葉寿司 花卉百合根
才巻海老 蝦夷鮑このわた掛け 梅貝魚醬煮

Vinegared Mozuku Boiled firefly squid with soy sauce and sansho pepper Boiled seasoned canola flower
Lightly fried Feva beans Leaf of cherry Blossom wrapped around sushi Flower shaped Lily root
Boiled prawn Boiled Abalone topped with salted sea cucumber guts Boiled BAY shellfish with fish sauce

吸物 Soup

蛤安平
Clam wrapped around fish paste soup

造里 Sashimi

①桜鯛薄造里
②本日のお造里
Today's assorted Sashimi Chef selection

焚合 Stewed Dish

筍土佐煮 蛸柔煮 若布
Simmered Bamboo shoot, Octopus and seaweed with Bonito flakes

焼物 Grilled Dish

鯛の香り焼き 白味噌ソース
Grilled sea bream with white miso sauce

強肴

和牛網焼き
Grilled Japanese beef

蒸寿司 Steamed Sushi

蒸しちらし寿司 味噌汁
Steamed Chirashi-sushi, Miso soup

甘味 Dessert

桜ブランマンジェ
Sakura blancmange



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.

薫会席

KAORU KAISEKI



前菜 Appetizers

能登もずく酢 蛍烏賊山椒煮 菜の花浸し
一寸豆花揚げ 桜葉寿司 花卉百合根
才巻海老 蝦夷鮑このわた掛け 梅貝魚醬煮

Vinegared Mozuku Boiled firefly squid with soy sauce and sansho pepper Boiled seasoned canola flower
Lightly fried Feva beans Leaf of cherry Blossom wrapped around sushi Flower shaped Lily root
Boiled prawn Boiled Abalone topped with salted sea cucumber guts Boiled BAY shellfish with fish sauce

吸物 Soup

蛤安平
Clam wrapped around fish paste soup

造里 Sashimi

①桜鯛薄造里
②本日のお造里
Today's assorted Sashimi Chef selection

焚合 Stewed Dish

筍土佐煮 蛸柔煮 若布
Simmered Bamboo shoot, Octopus and seaweed with Bonito flakes

焼物 Grilled Dish

のど黒の香り焼き 白味噌ソース
Grilled Black throat perch with white miso sauce

強肴

能登牛網焼き
Grilled premium "NOTO" beef and vegetables

蒸寿司 Steamed Sushi

蒸しちらし寿司 味噌汁
Steamed Chirashi-sushi, Miso soup

甘味 Dessert

桜ブランマンジェ
Sakura blancmange



お一人様 ¥25,000

※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.