

「平日限定」  
OneHarmony会員様限定コース  
春の味覚弁慶ミニ会席  
OneHarmony members only BNKY Lunch



前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 桜豆腐ジュレ掛け 海老芝煮  
桜葉寿司 菜の花黄味酢掛け 一寸豆蜜煮 花卉百合根  
Boiled seasoned KINJOSOU spinach sesame flavor Sakura tofu topped with vinegar gelee Grilled Tiger prawn  
Leaf of cherry blossom wrapped around sushi Boiled canola flower topped with vinegared  
Boiled Feva beans Flower shaped Lily root

造里 Sashimi

近江町市場より本日の造里  
Today's assorted sashimi Chef selection

蒸物 Stewed Dish

浅利と筍玉締め 海苔庵掛け  
Steamed egg custard with asari clam and bamboo shoot topped with Nori thick sauce

揚げ物 Fried Dish

春の味覚満載！揚げたて天婦羅盛合せ  
「富山湾の宝石」白海老・蛍烏賊・山菜他  
Deep fried glass shrimp, firefly squid and Wild vegetables tempura

酢物 Small Dish

能登もずく酢 加賀丸芋添え  
Vinegared MOZUKU with pounded yam

食事 Meal

鯛御飯 蛤味噌汁 香物  
Rice with steamed sea bream, Miso soup with hard clam, Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味  
Today's Dessert



お一人様 ￥3,000

※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 images.

# 春の鯛御飯 リッチランチ Rich Lunch



## 前菜 Appetizers

桜豆腐ジュレ掛け 三色団子 出汁巻き玉子明太子添え  
海老木の芽焼き 花卉百合根 菜の花浸し黄味酢掛け  
若鶏梅味噌掛け 一寸豆蜜煮 筍土佐煮 螢烏賊山椒煮

Sakura tofu topped with vinegar gelee Three-colored DANGO Japanese Omelette with spicy cod roe  
Grilled Tiger prawn Flower shaped Lily root Boiled canola flower topped with vinegared Grilled chicken topped with "UME" miso  
Boiled Fava beans Simmered Bamboo shoot with Bonito flakes Boiled Firefly squid with sansho pepper

## 造り Sashimi

本日の鮮魚と新玉葱サラダライスペーパー巻き  
胡麻ポン酢ソース

Wrap Sashimi and fresh onion salad in rice paper with Sesame ponzu sauce

## 温物 Hot pot

能登豚と蛤の旨鍋

Noto pork and Clam Hot pot

## 揚げ物 Fried Dish

白海老と野菜のかき揚げと野菜天ぷら

Deep fried mixed Glass shrimps and vegetables , vegetables tempura

## 食事 Meal

鯛御飯 味噌汁 香物

Rice with steamed sea bream , Miso soup , Pickles

## 甘味 Dessert

桜のブランマンジェ

Sakura blancmange



お一人様

¥ 4,000

※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 images.

# 寿司ランチ会席「凜」

## Sushi lunch KAISEKI 「RIN」

### 前菜 Appetizers

菜の花浸し 蛍烏賊山椒煮  
「加賀野菜」金時草胡麻浸し

Boiled seasoned canola flower Boiled firefly squid with soy sauce and sansho pepper  
Boiled seasoned KINJISOU spinach sesame flavor

### 蒸物 Steamed Dish

浅利と筍玉締め  
Steamed egg custard with clam and bamboo shoot

### 焚合 Stewed Dish

鶏治部煮  
Chicken and Wheat gluten stewed in soy sauce

### 揚げ物 Fried Dish

白海老と野菜のかき揚げと野菜天ぷら  
Deep fried mixed Glass shrimps and vegetables , vegetables tempura

### 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



# 春の鯛釜飯ランチ

KAMAMESI LUNCH



## 前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 螢烏賊山椒煮 海老芝煮 手毬寿司

菜の花黄味酢掛け 一寸豆蜜煮 花卉百合根

Boiled seasoned KINJISOU spinach sesame flavor Boiled firefly squid with soy sauce and sansho pepper Boiled Tiger prawn  
Small Sushi Boiled canola flower topped with vinegared egg yolk sauce Boiled 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 Steamed Dish

加賀蓮根桜花蓮蒸し

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

## 焼物 Grilled Dish

鱒木の芽味噌焼き

Grilled trout with miso

## 焚合 Stewed Dish

筍土佐煮 蛸柔煮 若布

Simmered Bamboo shoot, Octopus and seaweed with Bonito flakes

## 揚げ物 Fried Dish

白海老かき揚げと山菜天婦羅

Deep fried mixed Glass shrimp and vegetables, 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

¥ 8,000

One Harmony 会員様

¥ 7,000

※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.

# 百万石会席

## HYAKUMANGOKU 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 一寸豆蜜煮 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 Boiled 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 Steamed Dish

浅利と筍玉締め 海苔庵掛け  
Steamed egg custard with clams and bamboo shoot topped with seaweed thick sauce

### 焼物 Grilled Dish

鱒柚庵焼き  
Grilled trout steeped in soy sauce

### 焚合 Stewed Dish

加賀料理 合鴨治部煮  
Sliced Duck and Wheat gluten stewed in soy sauce

### 揚げ物 Fried Dish

白海老かき揚げと山菜天婦羅  
Deep fried mixed Glass shrimp and vegetables , 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 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。)

※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。 The contents of the course will vary according to the day's stocks.  
※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。 10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.  
※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。 All the rice used is from Ishikawa prefecture. Photo are imeages.