

選べる！ グリルカウンター会席 Grill Counter KAISEKI



前菜 Appetizers

(一例)

蛍烏賊山椒煮 能登もずく酢

菜の花浸し 一寸豆花揚げ

海老芝煮 花卉百合根

Boiled firefly squid with soy sauce and sansho pepper Vinegared MOZUKU with pounded yam

Boiled canola flower Lightly fried Feva beans Boiled prawn Flower shaped Lily root

吸物 Soup

蛤安平

Clam wrapped around fish paste soup

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef Selection

揚げ物 Fried Dish

～こちらからお選びください～

① 鯛の紫蘇揚げと穴子 山菜天ぷら

Deep fried sea bream and Shiso, Conger eel and Wild vegetables tempura

② 才巻海老と烏賊 山菜天ぷら

Deep fried Saimaki prawn, Squid and wild vegetables tempura

焼物 Grilled Dish

～こちらからお選びください～

① のど黒柚庵焼き

Grilled Black throat perch steeped in soy sauce

② 黒毛和牛網焼き50gと春野菜

Grilled Japanese beef (50g) and vegetables

③ 黒毛和牛50g追加(+¥3,500)

Extra charge (¥3,500) are applicable for Japanese beef +50g

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

¥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 images.