

選べる！ グリルカウンター会席 Grill Counter KAISEKI



前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 海老芝煮 ほおずき玉子
太胡瓜と蛸の生姜酢ジュレ掛け 稚鮎有馬煮

Boiled KINJISOU spinach with sesame sauce Boiled Tiger prawn Boiled egg yolk mixed with sea urchin
KAGA cucumber and Boiled octopus topped with ginger vinegar gelee Simmered young sweet fish

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef Selection

焚合 Stewed Dish

海老黄味煮と夏野菜の焚合

Simmered prawn and summer vegetables

揚げ物 Fried Dish

～こちらからお選びください～

① 雲丹磯辺揚げと季節野菜天ぷら

Deep fried sea urchin with dried seaweed and vegetables tempura

② 才巻海老と季節野菜天ぷら

Deep fried Saimaki prawn and vegetables tempura

焼物 Grilled Dish

～こちらからお選びください～

① 甘鯛若狭焼きと蝦夷鮑

Grilled sea bream and Grilled abalone

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

季節の土鍋御飯 味噌汁 香物

Rice cooked clay pot with seasonal vegetables , Miso soup , Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お1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.