

# 旬会席

## Seasonal KAISEKI

### 前菜 Appetizers

「加賀野菜」金時草胡麻浸し 萩豆腐 子持ち鮎煮浸し  
海老芝煮 合鴨柚子胡椒添え 蓮根煎餅 むかご石垣寄せ  
Boiled KINJISO spinach with sesame sauce Sesame Tofu and beans Boiled sweet fish with sweetened sauce  
Boiled Tiger prawn Roasted sliced duck with Yuzu pepper Lightly fried sliced lotus root Steamed bulbil fish sausage

### 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

秋の吹き寄せ蒸し  
Steamed egg custard with autumn vegetables

### 焼物 Grilled Dish

カマス杉板焼き  
Grilled Barracuda on cedar board

### 焼物 Fried Dish

鱧難波揚げと季節野菜天ぷら  
Deep fried conger eel and vegetables

### 食事 Meal

松茸釜飯 味噌汁 香物  
Rice cooked Iron pot with Matsutake mushroom Miso soup Pickles

### 甘味 Dessert

本日の甘味  
Today's Dessert



お1人様 ￥12,000

※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 images.

# 加賀会席

## KAGA KAISEKI

### 前菜 Appetizers

「加賀野菜」金時草胡麻浸し 萩豆腐 海老芝煮 子持ち鮎煮浸し  
無花果田楽 梅貝魚醬煮 蓮根煎餅

Boiled KINJISO spinach with sesame sauce Sesame Tofu and beans Boiled Tiger prawn Boiled sweet fish with sweetened sauce  
Fig topped with miso Boiled BAY shellfish with fish sauce Lightly fried sliced lotus root

### 造里 Sashimi

近江町市場より本日の薄造里

近江町市場より本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef selection

### 蒸物 Steamed Dish

加賀れんこん蓮蒸し 菊花庵掛け

Steamed grated Lotus root topped with croun daisy petals in thick sauce

### 焼物 Grilled Dish

のど黒杉板焼き

Grilled NODOGURO on cedar board

### 焚合 Stewed Dish

加賀料理 合鴨の治部煮

Sliced Duck and Wheat gluten stewed in soy sauce

### 揚げ物 Fried Dish

鱧難波揚げと季節野菜天ぷら

Deep fried Conger eel and vegetables

### 食事 Meal

鮭塩糰焼茶漬け 香物

Roasted rice ball with Grilled Salmon in broth soup Pickles

### 甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お1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おります)

※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.

# 季節の寿司会席

## Seasonal Sushi KAISEKI

### 前菜 Appetizers

萩豆腐 子持ち鮎煮浸し 無花果田楽

和風合鴨ロース むかご石垣寄せ

Sesame Tofu and beans Boiled sweet fish with sweetened sauce Fig topped with miso

Roasted sliced duck Steamed bulbil fish sausage

### 造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里

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

秋茄子と海老の利休庵

Simmered eggplant and prawn

### 蒸し寿司 Steamed Sushi

「弁慶名物」のど黒の蒸し寿司

Steamed Sushi(Black Throat Perch)

### 焼物 Grilled Dish

カマス若狭焼き

Grilled Barracuda

### 揚げ物 Fried Dish

鱧難波揚げと季節野菜天ぷら

Deep fried Conger eel and vegetables

### 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1人様 ￥16,000

※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 Japan prefecture.※Photo are imeages.

# 暁会席

## AKATUKI KAISEKI

### 前菜 Appetizer

柿と占地の白和え 蓮根煎餅 和風合鴨コース  
無花果田楽 渋皮栗甘露煮 むかご石垣寄せ  
子持ち鮎煮浸し 紅葉丸十 茄子鉄焼き  
Persimmon and masbed tofu salad Lightly fried sliced lotus root Roasted sliced duck  
Fig topped with miso Candied chestnuts Steamed bulbil fish sausage  
Boiled sweet fish with sweetened sauce Maple leat shaped sweet potato Grilled eggplant

### 吸物 Soup

松茸の土瓶蒸し  
Steamed Matsutake mushroom with broth in an earthen ware tea pot

### 造里 Sashimi

近江町市場より本日の薄造里  
底引き網漁と近江町市場より本日のお造里  
Today's assorted Sashimi and thinly sliced white fish

### 焚合 Stewed Dish

金目鯛と蓮根のすり流し仕立て  
Simmered bream topped with thick sauce

### 焼物 Grilled Dish

カマスとオ卷海老の杉板焼き  
Grilled Barracuda and Tiger prawn on cedar board

### 凌ぎ Cold Dish

甘海老と烏賊のマリネ 金糸瓜と生海苔  
能登塩昆布ジュレ添え  
Marinated Sweet shrimp and squid , Spaghetti squash with jelly

### 強肴 Grilled Dish

黒毛和牛と松茸の朴葉  
Grilled beef and Mastutake mushroom

### 食事 Meal

鮭塩糍焼きとすじこ土鍋ご飯 味噌汁 香物  
Rice cooked clay pot with Grilled Salmon and Salmon roe  
Miso soup Pickles

### 甘味 Dessert

五郎島金時ムース  
GOROJIMA sweet potato mousse



お1人様 ￥18,000

※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.