

秋の味覚&甘海老リッチランチ

Rich Lunch

期間：2025年9月1日（月）～11月30日（日）

先付 Stater

秋刀魚南蛮漬け

Deep fried pike and vegetables marinated in spicy vinegar sauce

前菜 Appetizers

萩豆腐 むかご石垣寄せ 秋茄子鉄焼き
合鴨柚子胡椒添え 蓮根煎餅 焼き栗

Sesame Tofu and beans Steamed bulbil fish sausage Grilled eggplant
Roasted sliced duck with yuzu pepper Lightly fried sliced lotus root
Grilled chestnut

造里 Sashimi

甘海老おぼろ昆布和え
近江町市場より本日の鮮魚

Today's assorted Sashimi Chef selection Sweet shrimp and kelp

温物 Hot pot

牛肉とキノコのすき鍋

Beef and mushroom Hot pot Japanese SUKIYAKI flavor

揚げ物 Fried Dish

甘海老かき揚げ

Deep fried mixed sweet shrimp and vegetables

食事 Meal

松茸と秋の吹き寄せ炊き込みご飯
味噌汁 香物

Matsutake mushroom and Japanese seasoned rice
with vegetables Miso soup Pickles

甘味 Dessert

五郎島金時ムース

GOROJIMA sweet potato mousse



お1人様 ￥4,000

One Harmony
会員料金 ￥3,600

※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.

寿司ランチ会席「凜」

Sushi lunch KAISEKI「RIN」

前菜 Appetizers

萩豆腐 「加賀野菜」金時草胡麻浸し
ほうれん草と占地の白和え
Sesame Tofu and beans Boiled KINJISO spinach with sesame sauce
Masbed tofu salad

蒸物 Stewed Dish

秋の吹き寄せ蒸し
Simmed assorted autumn vegetables

焚合 Stewed Dish

秋茄子と海老の焚き合わせ
Simmered eggplant and prawn

揚げ物 Fried Dish

秋刀魚紫蘇玄米香煎揚げと海老と五郎島金時天ぷら
Deep fried pike wrapped in Brown rice roasted and prawn, GOROUJIMA sweet potato 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 piece) Miso soup

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert



お1人様 ￥5,000
One Harmony 会員料金 ￥4,300

※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 Ishikawa prefecture.※Photo are imeages.

松茸釜飯ランチ

KAMAMESI LUNCH

前菜 Appetizers

「加賀野菜」金時草胡麻浸し 海老芝煮 萩豆腐 子持ち鮎煮浸し
茄子鋤焼き 蓮根煎餅 おかご石垣寄せ

Boiled KINJISOU spinach with sesame sauce Boiled Tiger prawn Sesame Tofu and beans Boiled sweet fish with sweetened sauce
Grilled eggplant 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

焼物 Grilled Dish

カマス若狭焼き 無花果田楽添え

Grilled barracuda and Fig topped miso

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

秋刀魚紫蘇玄米香煎揚げ

海老と五郎島金時天ぷら

Deep fried pike wrapped in Brown rice , Prawn and vegetables tempura

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

¥ 8,000

※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.