

旬会席

Seasonal KAISEKI

前菜 Appetizers

金沢丸葉春菊のお浸し 金柑蜜煮
河豚の子ぬか漬け露和え 海老西京煮
蓮根土佐煮 かぶら寿司 慈姑煎餅

Boiled crown daisy Candied Kumquat
Grated Japanese radish and blowfish roe picklet in rice malt Boiled Tiger prawn with TERIYAKI sauce
Simmered lotus root with dried Bonito flakes Sushi(Turnip and Amberjack) Lightly fried sliced water chestnuts

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

帆立と干椎茸加賀丸芋とろろ庵掛け
Steamed scallop and Shiitake mushroom topped with grated yam

焼物 Grilled Dish

寒鯉照り焼き

Grilled Yellowtail TERIYAKI flavor

焚合 Stewed Dish

鴨丸と季節の焚合

Simmered duck balls and vegetables

揚物 Fried Dish

海老真丈あられ揚げと蟹爪 冬野菜天ぷら

Deep fried crispy shrimp ball, crab claw and vegetables tempura

食事 Meal

紅ずわい蟹釜飯 味噌汁 香物

Rice and snow crab cooked in an iron pot, 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

金沢丸葉春菊胡麻浸し かぶら寿司 能登海鼠震醉

梅貝魚醤煮 慈姑煎餅 海老西京煮

Boiled crown Daisy with sesame Sushi(Turnip and Amberjack) Vinegared Sea cucumber with grated daikon radish
Boiled BAY shellfish with fish soy sauce Lightly fried sliced water chestnuts Boiled Tiger prawn with TERIYAKI sauce

造里 Sashimi

①本日の薄造里

②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

Steamed grated Lotus root with thick sauce

焼物 Grilled Dish

のど黒味噌柚庵焼き

Grilled Black throat perch(NODOGURO) with miso

焚合 Stewed Dish

加賀料理 合鴨の治部煮

Sliced Duck and Wheat gluten stewed in soy sauce

揚物 Fried Dish

海老真丈あられ揚げと蟹爪 季節野菜天ぷら

Deep fried crispy shrimp ball, crab claw and seasonal vegetables tempura

食事 Meal

鯛塩糀焼き茶漬け 香物

Roasted rice ball with Grilled Yellowtail 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います。)

※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 images.

季節の寿司会席

Seasonal Sushi KAISEKI

前菜 Appetizers

金沢丸葉春菊胡麻浸し かぶら寿司
能登海鼠震酢 慈姑煎餅 海老西京煮
Boiled crown Daisy with sesame Sushi(Turnip and Amberjack)
Vinegared sea cucumber with grated daikon radish Lightly fried sliced water chestnuts Boiled Tiger prawn with TERIYAKI sauce

造里 Sashimi

季節のお造里
Today's assorted Sashimi Chef Selection

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

鴨丸と季節の焚合
Simmered duck balls and vegetables

蒸し寿司 Steamed Sushi

のど黒の蒸し寿司
Steamed Sushi(Black Throat Perch)

焼物 Grilled Dish

寒鯰の照り焼き
Grilled Yellowtail TERIYAKI flavor

揚物 Fried Dish

海老真丈あられ揚げと蟹爪 季節野菜天ぷら
Deep fried crispy shrimp ball, crab claw and seasonal vegetables tempura



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

雪会席

Winter KAISEKI

先付 Small Dish

柚子釜能登海鼠の巣和え

Vinegared sea cucumber with grated daikon radish Yuzu flavor

鱈真子旨煮

Boiled codfish roe with sweetened soy sauce

前菜 Appetizers

金沢丸葉春菊いくら浸し かぶら寿司

慈姑煎餅 里芋蟹味噌田楽 紅ずわい蟹砧巻き

Boiled crown daisy topped with Salmon roe Sushi(turnip and amberjack)

Lightly fried sliced water chestnuts Simmered Taro topped with crab-miso Daikon radish wrapped in snow crab

造り Sashimi

寒鯛と近江町市場より本日の鮮魚

Yellowtail and today's assorted Sashimi Chef selection

焚合 Stewed Dish

金目鯛と源助大根の西京味噌煮

Simmered red bream and Japanese radish with miso

焼物 Griled Dish

寒鯛照り焼きと能登115ソテー

Griled Yellowtail with TERIYAKI sauce and Shiitake mushroom

揚物 Fried Dish

ずわい蟹と芹のカダイフ揚げ 鮭白子天ぶら

Deep fried snow crab and soft roe

食事 Meal

寒鯛と唐墨土鍋御飯 味噌汁 香物

Rice cooked clay pot with Griled Mackerel and Bottarga , Miso soup , Pickles

甘味 Dessert

苺大福

Strawberry mochi



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 images.