

冬のリッチランチ

Rich Lunch

前菜 Appetizers

鱈真子旨煮 紅ずわい蟹の袱紗焼き
ふろふき大根柚子味噌掛け 鶏塩糀焼き
金柑蜜煮 蓮根土佐煮 春菊粉雪掛け

Boiled codfish roe with sweetened soy sauce Grilled egg custard with Snow crab
Simmered Japanese radish topped with Yuzu-miso flavor Grilled Chicken with salted rice malt
Candied Kumquat Simmered lotus root with dried Bonito flakes Boiled crown daisy

造り Sashimi

炙り鯵と彩り野菜のポン酢ジュレ掛け
Seared Yellowtail topped with ponzu jelly

温物 Stemed Dish

紅ずわい蟹と鱈の海鮮寄せ鍋
Snow crab, cod and Seafood Hot pot

揚物 Fried Dish

鰯カツ 和風タルタルソース
Yellow tail cutlet with tartar sauce

食事 Meal

鯵と根菜の釜飯 味噌汁 香物
Grilled yellowtail and root vegetables rice cooked in an iron pot, Miso soup, Pickles

甘味 Dessert

きび糖きな粉豆乳ババロア 黒豆金箔添え
ぜんざい
Soy milk and sweetened soy beans powder bavarois
Zenmai(a sweet soup made of red beans)



お1人様 ￥4,000→1月・2月特別料金 ￥3,900

※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 images.

寿司ランチ会席「凜」 Sushi lunch KAISEKI 「RIN」

前 菜 Appetizers

金沢丸葉春菊浸し 鮓真子旨煮
ふろふき大根

Boiled crown Daisy Boiled codfish roe with sweetened sauce
Simmered Japanese radish topped with Yuzu-miso

蒸物 Stewed 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

熗 合 Stewed Dish

鷄治部煮 Chicken and Wheat guluten stewed in soy sauce

揚物 Fried Dish

海老と野菜のかき揚げ 季節野菜天ぷら Deep fried mix vegetables and shrimp

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 images.

百万石会席

HYAKUMANGOKU KAISEKI

前菜 Appetizers

金沢丸葉春菊浸し 河豚の子ぬか漬け雲和え

金柑蜜煮 海老西京煮 蓮根土佐煮

ふろふき大根 慈姑煎餅

Boiled crown daisy Grated Japanese radish and blowfish roe picklet in rice malt

Candied Kumquat Boiled Tiger prawn with TERIYAKI sauce Simmered lotus root with dried Bonito flakes

Simmered Japanese radish topped with Yuzu-miso 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 dried Shiitake mushroom topped with grated yam

焼物 Grilled Dish

鯵塩糀焼き

Grilled yellowtail with salted rice malt

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

海老と野菜のかき揚げと季節野菜天ぷら

Deep fried mixed vegetables and shrimp

食事 Meal

焼きおにぎり紅ずわい蟹庵掛け 香物

Grilled rice ball topped with crab thick sauce, Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お1人様 ¥8,000

※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.