

# 寿司ランチ会席「凜」

Sushi lunch KAISEKI 「RIN」

## 前 菜      Appetizers

菜の花浸し 浅利時雨煮

桜豆腐ジュレ掛け

Boiled seasoned canola flower Simmered asari clam in sweetened soy sauce  
Sakura tofu topped with vinegar gelee

## 焼 物      Grilled Dish

桜鯛落の臺味噌焼き

Grilled red sea bream with miso

## 揚 物      Fried Dish

白海老のかき揚げと季節野菜天ぷら

Deep fried mixed Glass shrimps and vegetables , seasonal vegetables 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 pieces)

Miso soup

## 甘 味      Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お1人様

¥ 5,000

One Harmony 会員様

¥ 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.

# 桜鯛釜飯ランチ

## KAMAMESI LUNCH

### 前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 浅利時雨煮 海老芝煮 手毬寿司

菜の花黄味酢掛け 一寸豆蜜煮 花卉百合根

Boiled seasoned KINJISOU spinach sesame flavor Simmered asari clam in sweetened say sauce Boiled Tiger prawn  
Small Sushi Boiled canola flower topped with vinegared egg yolk souce Boiled Feva beans Flower shaped Lily bulb

### 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

桜鯛塩糍焼きと百合根の玉締め

Steamed egg custard with Grilled yellowtail with salted rice malt and Lily bulb

### 焼物 Grilled Dish

鱒木の芽味噌焼き

Grilled trout with Miso

### 焚合 Stewed Dish

桜鯛と大根の旨煮

Simmered red sea bream and Japanese radish

### 食事 Meal

桜鯛の釜めし 味噌汁 香物

Rice and red sea bream cooked in an iron pot  
Miso soup, Pickles

### 甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お1人様

¥ 6,500

※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.

# 百万石会席

HYAKUMANGOKU KAISEKI

## 前菜 Appetizers

桜豆腐ジュレ掛け 浅利時雨煮 菜の花 海老芝煮  
桜花寒天 一寸豆蜜煮 花卉百合根

Sakura tofu topped with vinegar gelee Simmered asari clam in sweetened soy sauce Boiled seasoned canola flower  
Boiled Tiger prawn Cherry blossoms agar Boiled Fava beans Flower shaped Lily bulb

## 造り Sashimi

近江町市場より本日のお造り  
Today's assorted Sashimi Chef selection

## 蒸物 Steamed Dish

桜鯛塩糍焼きとゆりねの玉締め  
Steamed egg custard with Grilled yellowtail with salted rice malt and Lily bulb

## 焼物 Grilled Dish

桜鯛落の薑味噌焼き  
Grilled red sea bream with miso

## 焚合 Stewed Dish

加賀料理 合鴨治部煮  
Sliced Duck and Wheat gluten stewed in soy sauce

## 揚げ物 Fried Dish

白海老かき揚げと野菜天ぷら  
Deep fried mixed Glass shrimp and vegetables , vegetables tempura

## 食事 Meal

鯛の焼きおにぎり茶漬け 香物  
Roasted rice ball with red sea bream broth soup  
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。)

※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.