

寿司ランチ会席「凜」 Sushi lunch KAISEKI 「RIN」

前 菜 Appetizers

菜の花漬し 浅利時雨煮
桜豆腐ジュレ掛け
Boiled seasoned canola flower Simmered asari clam in sweetened say sauce
Sakura tofu topped with vinegar gelee

燒 物 Grilled Dish

桜鯛の臺味噌焼き 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

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 花弁百合根

Boiled seasoned KINJISOU spinach sesami 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

桜鯛塩糀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

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 花弁百合根

Sakura tofu topped with vinegar gelee Simmered asari clam in sweetened say sauce Boiled seasoned canola flower Boiled Tiger prawn Cherry blossoms agar 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

桜鯛塩糀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

桜鯛露の臺味噌焼き

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。 The contents of the course will vary according to the day's stocks.

※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.