

Special Menu



Appetizers (先付)

Vegetables salad

(彩りサラダ)

Sashimi (お造り)

Tuna

(本鮪のお造り)

Hot Pot (温物)

Shabu-Shabu(Japanese hot pot thinly sliced beef)

(国産牛昆布出汁のしゃぶしゃぶ鍋)

Sesame sauce・Ponzu sauce

(胡麻タレ・ポン酢)

Meal (食事)

Rice Miso soup Pickles

(ひゃくまんごく御飯 味噌汁 香物)

Desserts (甘味)

Today's Dessert

(本日の甘味)

※Extra charge(¥2,000)are applicable
for Prawn and vegetables tempura
+¥2,000で天ぷらをご追加いただけます。



¥ 6,000

※10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.

※If the rice used is from Ishikawa prefecture,※Photo are images.

旬会席

Seasonal KAISEKI



前菜 Appetizers

金時草浸し 能登もずく酢 梅貝魚醬煮 海老芝煮
桜花寒天 菜の花 一寸豆蜜煮 花卉百合根

Boiled seasoned KINJISOU Vinegared Mozuku seaweed Boiled BAY shellfish with fish sauce Boiled Tiger prawn
Cherry blossom agar Boiled seasoned canola flower Boiled Feva beans Flower shaped Lily root

造里 Sashimi

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

蒸物 Stewed 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

柳鱈木の芽味噌焼き
Grilled Spanish mackerel with Miso

焚合 Stewed Dish

桜鯛と大根旨煮
Simmered red sea bream and Japanese radish

揚げ物 Fried Dish

白海老と野菜天ぷら
Deep fried mixed Glass shrimp and vegetables , vegetables tempura

食事 Meal

鯛の釜めし 味噌汁 香物
Rice and sea bream cooked in an iron pot
miso soup , Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert



お一人様 ￥12,000

※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.

加賀会席

KAGA KAISEKI



先付 Starter

螢烏賊黄味噌掛け

Boiled firefly squid with vinegared egg yolk sauce

前菜 Appetizers

金時草浸し 能登もずく酢 海老芝煮 桜花寒天

梅貝魚醬煮 一寸豆花揚げ 花卉百合根 菜の花

Boiled seasoned KINJISOU Vinegared Mozuku seaweed Boiled Tiger prawn Cherry blossom agar

Boiled BAY shellfish with fish sauce Lightly fried Feva beans Flower shaped Lily root Boiled seasoned canola flower

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

加賀蓮根桜花蓮蒸し

Steamed grated Lotus root with thick sauce and salt pickled cherry blossom

焼物 Grilled Dish

柳鱈木の芽味噌焼き

Grilled Spanish mackerel 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

揚げ物 Fried Dish

白海老と野菜天婦羅

Deep fried Japanese Glass shrimp
and vegetables tempura

食事 Meal

桜鯛の焼きおにぎり茶漬け 香物

Roasted rice ball with red sea bream in broth soup

Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お一人様 ￥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)

※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.

季節の寿司会席

Seasonal Sushi KAISEKI



前菜 Appetizers

金時草浸し 能登もずく酢 海老芝煮

菜の花 桜花寒天 一寸豆花揚げ 花卉百合根

Boiled seasoned KINJISOU Vinegared Mozuku seaweed Boiled tiger prawn

Boiled seasoned canola flower Cherry blossom agar Lightly fried Fava beans Flower shaped Lily root

造り Sashimi

季節の造り

Assorted Sashimi

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

桜鯛と大根旨煮

Simmered red sea bream and Japanese radish

蒸し寿司 Steamed Sushi

のど黒の蒸し寿司

Steamed Sushi(Black Throat Perch)

焼物 Grilled Dish

柳鱈木の芽味噌焼き

Grilled Spanish mackerel with Miso

揚げ物 Fried Dish

白海老と野菜天婦羅

Deep fried Japanese Glass shrimp
and 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



お一人様 ￥16,000

※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国産米です。 ※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 Japan prefecture. Photo Enhancement.