

# Japanese Beef Shabu-shabu

## 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  
(ひやくまんごく御飯 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.

丹麥  
Bentley

# 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 一寸華揚げ 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 Lightly fried Fera 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 Cherry anthias with salted rice malt

### 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 Cherry anthias and Japanese radish

### 揚物 Fried Dish

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

### 食事 Meal

鯛の釜めし 味噌汁 香物  
Rice and Cherry anthias 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

螢烏賊酢味噌掛け

Boiled firefly squid with vinegared miso 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 一寸豆華揚げ 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

加賀れんこん桜花蓮蒸し

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

## 焼物 Grilled Dish

柳鱈柚庵焼き

Grilled Spanish mackerel with Yuzu flavor

## 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

白海老と野菜天ぷら

Deep fried Japanese Glass shrimp  
and vegetables tempura

## 食事 Meal

桜鯛焼きおにぎり茶漬け 香物

Roasted rice ball with Cherry anthias 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 一寸豆華揚げ 花卉百合根

Boiled seasoned KINJISOU Vinegared Mozuku seaweed Boiled tiger prawn

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

## 造里 Sashimi

季節の造里

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 Cherry anthias 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

白海老と野菜天ぷら

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.