

天婦羅会席「華」

Tempura KAISEKI HANA

先付 Appetizers

本日の小鉢
Today's small dishes

吸物 Soup

蛤吸
Soup in clam

造里 Sashimi

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

揚物 Fried Dish

(一例) Example

白海老 螢烏賊 山菜三種
Glass shrimps, Lotus root,

鯛紫蘇揚げ 白魚 アスパラガス
Sea bream wrapped around Shiso, Whitefish, Asparagus

才巻海老 穴子 筍 野菜
Prawn, Conger eel, Bamboo shoot, Vegetables

食事 Meal

海老のかき揚げ天丼 味噌汁 香物
又は
天茶 香物
Deep fried mix vegetables and shrimp tempura
Rice bowl, Miso soup, Pickles or
Tempura and Rice in brota soup, Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert



お1人様

¥ 13,000

※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.

Photo Enhancement.

和牛焼会席 「月」

Japanese Beef KAISEKI TSUKI

先付 Appetizers

本日の先付二種
Today's small dishes

吸物 Soup

蛤吸
Soup in clam

造里 Sashimi

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

焚合 Stewed Dish

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

強肴 Grilled Dish

黒毛和牛の網焼きと春野菜添え
Grilled Japanese beef and vegetables

食事 Meal

桜鯛焼きおにぎり茶漬け 香物
Roasted rice ball with Grilled red sea bream in
broth soup , Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert



お1人様

¥ 13,000

※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.