

初夏のグルメキャンペーン

期間：2026年6月1日(月)～7月17日(金)

旬の味覚リッチランチ

Rich Lunch

一の重 Appetizers

鮮魚の醤油糍掛け アスパラ豆腐ジュレ掛け 本日の鮮魚
キャベツと烏賊の酢味噌掛け 能登出汁巻き玉子の明太子添え
「加賀野菜」金時草胡麻浸し スナッフエンドウとポテトサラダ
能登もずく酢 ヤングコーンと貝割れ信田煮 浅利時雨煮
Sashimi topped with soy sauce and rice malt Asparagus tofu topped with jelly
Today's assorted Sashimi Boiled cabbage and squid topped with vinegared miso
Japanese Omelette topped with spicy cod roe Boiled KINJISOU sesame flavor
Potato salad and snap peas Vinegarred Mozuku seaweed
Simmered baby corn and Daikon radish sprouts wrapped in fried tofu
Simmered clam in sweetend say sauce

二の重 Appetizers

能登玉子茶碗蒸し 鶏梅味噌掛け 落キャラ煮
白山堅豆腐の湯葉餡掛け 新じゃがチップ
海老天ぷら 海老フライ串 野菜天ぷら
らっきょうタルタルソース 抹茶塩 香物
Japanese steamed brothy egg custard Grilled chicken topped with "UME" miso Boiled buttedbur
"HAKUSAN" extra firm tofu skin topped with thickened sauce Potato chips
Prawn Tempura Fried shrimp Vegetables Tempura
Japanese shallot tartar sauce Match salt Pickles

食事 Meal

豆御飯 味噌汁
Green pea rice, Miso soup

温物 Hot pot

能登豚味噌豆乳鍋
NOTO pork Hot pot soy milk flavor

甘味 Dessert

抹茶ムース
Matcha mousse



お1人様

¥ 4,000

キャンペーン価格 ¥ 3,400

※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.

寿司ランチ会席「凜」

Sushi lunch KAISEKI 「RIN」

前菜 Appetizers

ヤングコーンと貝割れ信田煮 浅利山椒煮
アスパラ豆腐ジュレ掛け

Simmered baby corn and Daikon radish sprouts wrapped in fried tofu Simmered clam with sansho pepper
Asparagus tofu topped with jelly

蒸物 Steamed Dish

湯葉玉締め ベっこう庵

Steamed egg custard with tofu skin

焼物 Grilled Dish

鯛照り焼き

Grilled sea bream with TERIYAKI sauce

揚物 Fried Dish

烏賊と野菜のかき揚げ 野菜天ぷら

Deep fried mix vegetables and squid, 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 piece) Miso soup

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お1人様

¥ 5,000

One Harmony 会員料金 ¥ 4,300

百万石会席

HYAKUMANGOKU KAISEKI

前菜 Appetizers

アスパラ豆腐ジュレ掛け 枝豆松風 ヤングコーンと貝割れ信田煮

海老芝煮 楓冬瓜 浅利山椒煮 スナッフエンドウ生ハム巻き

Asparagus tofu topped with jelly Grilled fish paste with edamame

Simmered baby corn and Daikon radish sprouts wrapped in fried tofu

Boiled Tiger prawn Maple-shaped winter melon Simmered clam with sansho pepper Prosciutto and snap peas roll-ups

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

湯葉玉締め ペっこう庵

Steamed egg custard with tofu skin

焼物 Grilled Dish

鯛照り焼き

Grilled sea bream with TERIYAKI sauce

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

烏賊と野菜のかき揚げ 野菜天ぷら

Deep fried mix vegetables and squid, vegetables tempura

食事 Meal

こんか鯛焼きおにぎり茶漬け 香物

Roasted rice ball with sardine 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 imeages.