

# 天婦羅会席 「華」

Tempura KAISEKI HANA

## 前菜 Appetizers

(一例) Example

金時草浸し 梅貝魚醬煮 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  
Boiled seasoned KINJISOU Boiled BAY shellfish with fish sauce Boiled Tiger prawn  
Maple-shaped winter melon Simmered clam with sansho pepper Prosciutto and snap peas roll-up

## 吸物 Soup

蛤吸  
Clam clear soup

## 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 烏賊 野菜3種  
Glass shrimps , Squid , Vegetables

鱈紫蘇揚げ 白魚 アスパラガス 野菜1種  
Horse mackerel wrapped around Shiso , Whitefish , Asparagus, Vegetables

才巻海老 穴子 鯛 野菜2種  
Prawn , Conger eel , Sea bream, Vegetables

## 食事 Meal

天丼 味噌汁 香物  
又は  
天茶 香物  
Tempura and 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

### 前菜 Appetizers

(一例) Example

金時草浸し 梅貝魚醬煮 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  
Boiled seasoned KINJISOU Boiled BAY shellfish with fish sauce Boiled Tiger prawn  
Maple-shaped winter melon Simmered clam with sansho pepper Prosciutto and snap peas roll-ups

### 吸物 Soup

蛤吸  
Clam clear soup

### 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

加賀れんこん蓮蒸し  
Steamed grated Lotus root with thick sauce

### 強肴 Grilled Dish

黒毛和牛(100g)の網焼き 野菜添え  
Grilled Japanese beef and vegetables

### 食事 Meal

こんか鰯焼きおにぎり茶漬け 香物  
Roasted rice ball with sardine 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.