

旬会席

Seasonal KAISEKI

前菜 Appetizers

金時草浸し 鮎魚女山椒煮 梅貝魚醬煮 海老芝煮
枝豆松風 葡萄冬瓜 スナップエンドウ鴨コース巻き

Boiled seasoned KINJISOU Vinegared Simmered Fat greenling with sansho pepper
Boiled BAY shellfish with fish sauce Boiled Tiger prawn
Grilled fish paste with edamame Winter melon Snap peas and roasted sliced duck roll-ups

造り Sashimi

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

蒸物 Stewed Dish

湯葉の玉締め べっこう庵
Steamed egg custard with tofu skin

焼物 Grilled Dish

柳鱈醤油クリームソース掛け
Grilled Spanish mackerel with soy sause cream sauce

焚合 Stewed Dish

豚角煮と野菜の焚き合わせ
Simmered pork and vegetables

揚物 Fried Dish

鱈の梅紫蘇揚げと野菜天ぷら
Deep fried horse macke wrapped in perilla and vegetables

食事 Meal

豆御飯釜めし 味噌汁 香物
Rice and beans cooked in an iron pot
Miso soup , Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert



お1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

鱈のなめろう

Chopped horse mackerel with miso

前菜 Appetizers

金時草浸し 鮎魚女山椒煮 梅貝魚醬煮 海老芝煮

枝豆松風 葡萄冬瓜 スナッフエンドウ鴨コース巻き

Boiled seasoned KINJISOU Vinegared Simmered Fat greenling with sansho pepper

Boiled BAY shellfish with fish sauce Boiled Tiger prawn

Grilled fish paste with edamame Winter melon Snap peas and roasted sliced duck roll-ups

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

加賀れんこん蓮蒸し

Steamed grated Lotus root with thick sauce

焼物 Grilled Dish

柳鱈醤油クリームソース掛け

Grilled Spanish mackerel with soy sauce cream sauce

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

鱈の梅紫蘇揚げと野菜天ぷら

Deep fried horse mackerel wrapped in perilla and 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

in broth soup, Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お1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 鮎魚女山椒煮 海老芝煮

枝豆松風 葡萄冬瓜 スナップエンドウ鴨ロール巻き

Boiled seasoned KINJISOU Vinegared Simmered Fat greenling with sansho pepper

Boiled Tiger prawn Grilled fish paste with edamame Winter melon

Snap peas and roasted sliced duck roll-ups

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

豚角煮と野菜の焚き合わせ

Simmered pork and vegetables

蒸し寿司 Steamed Sushi

のど黒の蒸し寿司

Steamed Sushi(Black Throat Perch)

焼物 Grilled Dish

柳鱈醤油クリームソース掛け

Grilled Spanish mackerel with soy sause cream sauce

揚げ物 Fried Dish

鱈の梅紫蘇揚げと野菜天ぷら

Deep fried horse macke wrapped in perilla
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1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.

夏会席

Summer KAISEKI

先付 Appetizers

蝦夷鮑の海苔醤油かけ

加賀野菜太胡瓜と毛蟹梅酢ジュレ掛け

Simmered abalone topped with Nori seaweed thick sauce

KAGA cucumber and boiled crab topped with plum vinegar gelee

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef selection

温物 Hot Dish

栄螺壺焼きと甘鯛の蓼焼き

Grilled turban shell and sea bream with "TADE" spicy sauce

凌ぎ Hot Dish

雲丹と素麺の冷製仕立て

Cold somen noodles with sea urchin

揚物 Fried Dish

鮎の船揚げ

Deep fried sweetfish

焚合 Stewed Dish

夏野菜の冷製焚合

Cold simmered vegetables

強肴 Grilled Dish

黒毛和牛網焼きと炙り雲丹

Grilled Japanese beef with seared sea urchin

食事 Meal

鰻土鍋御飯 味噌汁 香物

Rice cooked clay pot with eel

Miso soup Pickles

甘味 Dessert

葛切りと水菓子

Kudzu starch noodles and Fruit



お1人様 ¥18,000

※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.