

【うなぎフェア】 天ぷら会席「華」

Tempura KAISEKI HANA

先付 Starter

(一例) Example

金時草胡麻浸し 蛸と金糸瓜の梅酢ジュレ掛け

Boiled seasoned KINJISOU with sesame Spaghetti squash and octopus 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

焚合 Stewed Dish

海老真丈と夏野菜の焚合

Simmered prawn and vegetables

揚げ物 Fried Dish

(一例) Example

鰯紫蘇揚げ 太刀魚 蓮根 椎茸 青唐

Deep fried horse mackerel wrapped in perilla

Cutlassfish, Lotus root, Shiitake mushrooms, Green chili

才巻海老 烏賊 南瓜 茄子 オクラ

Saimaki prawn, squid, pumpkin, eggplant, Okra

雲丹磯辺揚げ 穴子

Deep fried sea urchin with dried seaweed, Conger eel

食事 Meal

鰻井 味噌汁 香物

又は

鰻茶漬け 香物

Grilled eel and Rice bowl, Miso soup, Pickles or
Roasted rice ball with eel in broth 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.

【うなぎフェア】
和牛焼会席 「月」
Japanese Beef KAISEKI TSUKI

先 付 Starter

(一例) Example

金時草浸し 蛸と金糸瓜の梅酢ジュレ掛け

Boiled seasoned KINJISOU Spaghetti squash and octopus 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

焼 物 Grilled Dish

鰻蒲焼き

Grilled eel with soy based sauce

焚 合 Cold Dish

夏野菜の冷製焚合

Cold simmered vegetables

強 肴 Grilled Dish

黒毛和牛(50g)の網焼き 野菜添え

Grilled Japanese beef and vegetables

黒毛和牛50g追加(+¥3,000)

Extra charge (¥3,000) are applicable for Japanese beef +50g

食 事 Meal

雲丹焼きおにぎり茶漬け 香物

Grilled sea urchin rice ball in 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.