



【うなぎフェア】鰻ミニ会席 Eel Mini Lunch

前菜 Appetizers

金時草浸し とろろこし豆腐
蛸と金糸瓜の生姜酢掛け
Boiled KINJISO Corn tofu
Otopus and Spaghetti squash with ginger vinegar gelee

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

鰻茶碗蒸し
Steamed egg custard with eel

酢物 Vinegered Dish

太胡瓜と鰻の土佐酢ジュレ掛け
Cucumber and ell shellfish with vinegar gelee

食事 Meal

鰻重(半身) 味噌汁 香物
Grilled eel rice bowl (Half size eel) Miso soup Pickles

※ +1,400円で鰻一本に変更
Extra charge (¥1,400)are applicable for Full size eel

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert

7/18~7/31 期間限定

お1人様 ¥ 4,000 One Hamony会員料金

¥ 3,500

おすすめの鰻料理 Recommend eel dishes

鰻巻き玉子 Roasted eel wrapped in Omelette	¥ 1,500
鰻蒲焼き(半身) Grilled eel (Half size eel)	¥ 1,400
鰻蒲焼き(1本) Grilled eel (Half size eel)	¥ 2,700
鰻玉締め Steamed egg custard with eel	¥ 1,000
太胡瓜と鰻の土佐酢ジュレ掛け Cucumber and ell shellfish with vinegar gelee	¥ 1,000

※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.

旬の味覚リッチランチ

Rich Lunch



一の重 Appetizers 鮮魚の醤油糍掛け 蛸と金糸瓜の生姜酢ジュレ掛け 本日の鮮魚
加賀太胡瓜の塩昆布和え とうもろこし豆腐 ところ天
スモークサーモンの人参ドレッシング掛け
ツナカレーポテトサラダ 茄子の揚げ出し 金時草浸し
Sashimi topped with soy sauce and rice malt
Octopus and spaghetti squash with ginger vinegar gelee Today's assorted Sashimi
KAGA cucumber with salted kombu Corn Tofu Gelidium jelly
Smoked salmon with Carrot dressing
Tuna Curry Potato Salad Deep-fried eggplant soaked in dashi broth
Boiled seasoned KINJISOU

二の重 Appetizers 鰻茶碗蒸し コーンコロッケ 出汁巻き玉子青唐味噌
鶏のから揚げ レモンタルタルソース
オクラとろろ青のり掛け
海老磯辺揚げ 野菜天ぷら 香物
Japanese steamed brothy egg custard with eel Corn croquettes
Japanese Omelette topped with green chill miso
Japanese fried chicken Japanese lemon tartar sauce
Okra and grated yam topped with dried seaweed
Deep fried shrimps with dried seaweed Vegetables Tempura Pickles

温物 Hot pot 鶏と野菜の塩鍋
Chicken and vegetable Hot pot with salt

食事 Meal 新生姜御飯 味噌汁
Ginger rice, Miso soup

甘味 Dessert フルーツビネガージュレ掛け 塩小豆アイス
Fruit topped with vinegar jelly, Salted red beans icecream

お1人様

One Hamony会員料金

¥ 4,000

¥ 3,500

※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

金時草浸し 蛸と金糸瓜の生姜酢ジュレ掛け
とうもろこし豆腐

Boiled seasoned KINJISOU Octopus and Spaghetti squash with ginger vinegar gelee
Corn Tofu

蒸物 Steamed Dish

鰻玉締め
Steamed egg custard with eel

焚合 Cold Dish

夏野菜の冷製焚合
Cold simmered vegetables

揚物 Fried Dish

鱧と野菜天ぷら
Deep fried sand borer , 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 pieces) 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

蛸と金系瓜の生姜酢ジュレ掛け あおさ松風 とうもろこし豆腐
太胡瓜と塩昆布 海老ずんだ和え

Octopus and spaghetti squash with ginger vinegar gelee Grilled fish paste with sea lettuce Corn Tofu
KAGA cucumber with salted kombu Boiled Tiger prawn with edamame paste

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

鰻玉締め
Steamed egg custard with eel

焼物 Grilled Dish

鱸若狭焼き
Grilled Japanese sea perch

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

鱧と野菜天ぷら
Deep fried sand borer , vegetables tempura

食事 Meal

鰻焼きおにぎり茶漬け 香物
Roasted rice ball with eel in 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1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。 The contents of the course will vary according to the day's stocks.
※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。 10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.
※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。 All the rice used is from Ishikawa prefecture. Photo are imeages.