

【松茸フェア】旬会席

Seasonal KAISEKI

前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 鱧山椒煮 海老芝煮

栗松風 無花果田楽 里芋チップ 梅貝魚醬煮

Boiled KINJISO spinach with sesame sauce Simmered pike conger with Japanese pepper Boiled Tiger prawn
Grilled fish paste with chestnut Fig topped with miso Lightly fried sliced taro Boiled BAY shellfish with fish sauce

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

秋の吹き寄せ蒸し

Steamed brothy egg custard assorted autumn vegetables

焼物 Grilled Dish

カマス味噌柚庵焼き

Grilled Barracuda with miso

焚合 Stewed Dish

秋茄子と海老の利休庵

Simmered eggplant and prawn with sesame sauce

揚げ物 Fried Dish

太刀魚とアオリ烏賊の天ぷら

Deep fried Cutlassfish and Squid

食事 Meal

松茸釜飯 味噌汁 香物

Rice cooked Iron pot with Matsutake mushroom

Miso soup Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お1人様 ￥12,000

※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.

加賀会席

KAGA KAISEKI

先 付 Starter

甘海老酒盗和え

Sweet shrimp dressed with salted bonito paste

前 菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 鱧山椒煮 海老芝煮

栗松風 無花果田楽 里芋チップ 梅貝魚醬煮

Boiled KINJISO spinach with sesame sauce Simmered pike conger with Japanese pepper Boiled Tiger prawn

Grilled fish paste with chestnut Fig topped with miso Lightly fried sliced taro Boiled BAY shellfish with fish sauce

造 里 Sashimi

近江町市場より本日の薄造里

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 菊花庵掛け

Steamed grated Lotus root topped with crown daisy petals in thick sauce

焼 物 Grilled Dish

カマス味噌柚庵焼き

Grilled Barracuda with miso

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

太刀魚とアオリ烏賊の天ぷら

Deep fried Cutlassfish and Squid

食 事 Meal

鮭塩糰焼きおにぎり茶漬け 香物

Roasted rice ball with Grilled Salmon in broth soup

Pickles

甘 味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お1人様
ご宿泊者限定料金

¥ 14,000
¥ 12,500

※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おります)

※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.

季節の寿司会席

Seasonal Sushi KAISEKI

前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 鱧山椒煮 海老芝煮

栗松風 無花果田楽 里芋チップ 和風合鴨コース

Boiled KINJISO spinach with sesame sauce Simmered pike conger with Japanese pepper Boiled Tiger prawn

Grilled fish paste with chestnut Fig topped with miso Lightly fried sliced taro Roasted sliced duck

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里

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

秋茄子と海老の利休庵

Simmered eggplant and prawn with sesame sauce

蒸し寿司 Steamed Sushi

「弁慶名物」のど黒の蒸し寿司

Steamed Sushi(Black Throat Perch)

焼物 Grilled Dish

カマス味噌柚庵焼き

Grilled Barracuda with miso

揚げ物 Fried Dish

太刀魚とアオリ烏賊の天ぷら

Deep fried Cutlassfish and Squid

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
ご宿泊者限定料金

¥ 16,000
¥ 14,000

※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国産米です。 ※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 Japan prefecture.※Photo are imeages.

【底引き網漁より】

晓会席

AKATSUKI KAISEKI

前菜 Appetizer

柿と占地白和え 蓮根煎餅 和風合鴨コース
無花果田楽 秋茄子鉄焼き 鱧山椒煮
栗松風 紅葉丸十

Persimmon, Shimeji Mushroom and masbed tofu salad Lightly fried sliced lotus root Roasted sliced duck
Fig topped with miso Grilled eggplant Simmered pike conger with Japanese pepper
Grilled fish paste with chestnut Simmered sweet potato

吸物 Soup

松茸とのと黒の土瓶蒸し
Matsutake mushroom and Black Throat Perch clear soup

造里 Sashimi

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

焚合 Stewed Dish

甘鯛と加賀れんこん丹波蒸し
Steamed tilefish, lotus root with chestnuts topped with thick sauce

焼物 Grilled Dish

子持ち鮎と才巻海老の杉板焼き
Grilled sweetfish with roe and Tiger prawn on cedar board

酢物 Vinegared Dish

底引き甘海老のタルタル
和風ヴィネグレット
Sweet shrimp with Japanese vinaigrette

強肴 Grilled Dish

黒毛和牛と松茸の朴葉焼き
Grilled beef and Matsutake mushroom

食事 Meal

鮭塩糍焼きとすじこ土鍋御飯 味噌汁 香物
Rice cooked clay pot with Grilled Salmon
and Salmon roe, Miso soup, Pickles

甘味 Dessert

五郎島金時ブリュレと抹茶アイス
GOROJIMA sweet potato Brulee, Matcha ice cream



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 images.