

【底引き網漁より】

秋の味覚リッチランチ

Rich Lunch



一の重 Appetizers

戻り鰹ポン酢ジュレ掛け 秋茄子鉄焼き 木ノ子ソテーポテトサラダ
 鴨ハム柚子胡椒添え 本日の鮮魚 つまみあげ生湯葉
 浅利時雨煮 甘海老漬け 萩豆腐 ほうれん草と占地の白和え
 Bnito topped with ponzu jelly Grilled eggplant Potato salad topped with Grilled mushroom
 Roasted sliced duck with YUZU pepper Today's assorted Sashimi Tofu skin
 KAGA cucumber with salted kombu Corn Tofu Gelidium jelly Simmered Asari Clam in sweetened sauce
 Sweet shrimps marinated in soy sauce Sesame Tofu and beans Mushed tofu salad

二の重 Appetizers

茶碗蒸し 里芋チップ
 鮭フライ 柴漬タルタル
 海老と野菜天ぷら 出汁巻き
 なめこ土佐酢卸し 香物
 Steamed brothy egg custard with eel Lightly fried sliced taro
 Deep fried Salmon "SHIBADUKE" Tar tar sauce
 Deep fried shrimp and vegetables Japanese Omelette
 Grated DAIKON radish with NAMEKO mushroom Pickles

温物 Hot pot

牛すき鍋
 Beef and mushroom Hot pot Japanese SUKIYAKI flavor

食事 Meal

吹き寄せ御飯 味噌汁
 Japanese seasoned rice with vegetables, Miso soup

甘味 Dessert

五郎島金時ムース
 GOROJIMA sweet potato mousse

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

浅利時雨煮 金時草胡麻浸し
ほうれん草と占地の白和え
Simmered Asari clams in sweetened soy sauce
Boiled KINJISO spinach with sesame sauce Mushed tofu salad

蒸物 Steamed Dish

秋の吹き寄せ蒸し
Steamed brothy egg custard assorted autumn vegetables

焼物 Grilled Dish

鮭塩糍焼き
Grilled Salmon with salted rice malt

揚げ物 Fried Dish

秋刀魚紫蘇揚げと野菜天ぷら
Deep fried Pacific saury wrapped in perilla and 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

※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 Ishikawa prefecture.※Photo are imeages.

【松茸フェア】松茸釜飯ランチ

KAMAMESHI LUNCH

前菜 Appetizers

浅利時雨煮 ほうれん草と占地の白和え 海老芝煮
秋茄子鉄焼き 栗松風 蓮根煎餅
Simmered Asari clams in sweetened soy sauce Mushed tofu salad
Boiled Tiger prawn Grilled eggplant
Grilled fish paste with chestnut Lightly fried sliced lotus root

造里 Sashimi

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

蒸物 Stewed Dish

秋の吹き寄せ蒸し
Steamed brothy egg custard assorted autumn vegetables

焼物 Grilled Dish

鮭塩糍焼き
Grilled Salmon with salted rice malt

揚げ物 Fried Dish

松茸天ふらと秋刀魚紫蘇揚げ
Deep fried Matsutake mushroom, Pacific saury wrapped in perilla

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

¥ 8,000

※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.