



天ぷら御膳 Tempura lunch

お一人様 ¥ 3,000

御膳 Set meal

本日の小鉢

Today's small bowl

本日のお造り

Today's assorted Sashimi Chef selection

ひやくまん穀 味噌汁 香物

Rice Miso soup Pickles

海老と魚介 季節野菜の天ぷら

天出汁 薬味 珠洲塩

Deep fried prawn , seafood and vegetables tempura

Tempura broth , Condiment , salt



ステーキ御膳 Steak lunch

お一人様 ¥ 4,000

御膳 Set meal

本日の小鉢

Today's small bowl

本日のお造り

Today's assorted Sashimi Chef Selection

ひゃくまん穀 味噌汁 香物

Rice Miso soup Pickles

国産牛ヒレステーキ(100g)

揚げ野菜

味噌たれ 醤油たれ 珠洲塩

Japanese Steak(100g) and Deep fried vegetables

Miso saume , Soy sause , Salt

うららかリッチランチ



URARAKA Rich Lunch

前菜 Appetizers

桜豆腐ジュレ掛け 三色団子 能登玉子の出汁巻き海苔醤油
海老木の芽焼き 花卉百合根 菜の花浸し黄味酢掛け
若鶏梅味噌掛け 一寸豆蜜煮 筍土佐煮 螢烏賊山椒煮

Sakura tofu with vinegar gelee Three-colored DANGO Japanese Omellet

Grilled Tiger prawn Flower shaped Lily root Boiled canola flower topped with vinegaved miso Grilled chicken topped with "UME" miso
Boiled Feva beans Simmered Bamboo shoot with Bonito flakes Boiled Firefly squid with sansho pepper

造里 Sashimi

鯛昆布締め 富山昆布添え

Sea bream cured with kelp

温物 Hot pot

能登豚と蛤の味噌豆乳鍋

Noto pork and Clam Hot pot Soy milk flavor

揚げ物 Fried Dish

珠洲塩でいただく白海老のかき揚げと山菜天婦羅

Deep fried mixed Glass shrimp and vegetables with SUZU natural salt

食事 Meal

中島菜としらす御飯 能登藻汁 香物

NAKAJIMANA Spinach and Whitebait rice, Miso soup, Pickles

甘味 Dessert

能登大納言と桜のブランマンジェ

Sakura blancmange



お一人様平日 ¥3,500

土日祝 ¥4,500

寿司ランチ会席

Sushi lunch KAISEKI



食後にコーヒーをサービスいたします。

前菜 Appetizers

菜の花浸し 螢烏賊山椒煮
金時草胡麻浸し

Boiled seasoned canola flower Boiled firefly squid with soy sauce and sansho pepper
Boiled seasoned KINJISOU spinach sesame flavor

蒸物 Steamed Dish

白魚玉締め 海苔庵掛け

Steamed egg custard with whitefish and bamboo shoot topped with Nori thick sauce

焚合 Stewed Dish

鶏治部煮

Sliced Chicken and Wheat gluten stewed in soy sauce

揚物 Fried Dish

白海老と野菜のかき揚げ

Deep fried mixed Glass shrimps and vegetables

留寿司 Sushi

板前おすすめ握り寿司 味噌汁

Sushi variation chef selection (Five piece or Seven piece), Miso soup

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



「凧」コース 留寿司5貫 ￥5,000

「珀」コース 留寿司7貫 ￥7,000

百万石会席

HYAKUMANGOKU KAISEKI



前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 蛍烏賊山椒煮 海老芝煮 桜葉寿司

菜の花黄味酢味噌掛け 一寸豆蜜煮 花卉百合根

Boiled seasoned KINJISOU spinach sesame flavor Boiled firefly squid with soy sauce and sansho pepper Boiled Tiger prawn

Leaf of cherry blossom wrapped around Sushi Boiled canola flower topped with vinegared miso Boiled Fava beans Flower shaped Lily 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 Steamed Dish

白魚玉締め

Steamed egg custard with whitefish and bamboo shoot

焼物 Grilled Dish

鯛木の芽焼き

Grilled Sea bream

焚合 Stewed Dish

筍土佐煮 蛸柔煮

Simmered Bamboo shoot and Octopus with Bonito flakes

揚物 Fried Dish

白海老かき揚げと季節野菜天婦羅

Deep fried mixed Glass shrimp and vegetables

食事 Meal

河豚の子茶漬け 香物

Roasted rice ball soaked with egg and broth soup, Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お一人様 ¥8,000

※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。

※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.