

旬会席

Seasonal 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 梅貝魚醬煮 一寸豆花揚げ 花卉百合根

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

Leaf of cherry blossom wrapped around Sushi Boiled BAY shellfish with fish sauce Lightly fried Feva 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 Stewed Dish

加賀蓮根桜花蒸し

Steamed grated Lotus root with thick sauce and salt pickled cherry blossom

焼物 Grilled Dish

鯛落の薑味噌焼き

Grilled sea bream with butterbur shoot miso

焚合 Stewed Dish

筍土佐煮 蛸柔煮

Simmered Bamboo shoot and Octopus with Bonito flakes

揚物 Fried Dish

白海老と山菜天婦羅

Deep fried Japanese Glass shrimp and vegetables

食事 Meal

蛤雑炊 香物

Rice porridge with Clam, Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お一人様 ¥11,000

※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



前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 螢烏賊山椒煮 海老芝煮

桜葉寿司 梅貝魚醬煮 一寸豆花揚げ 花卉百合根

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

Leaf of cherry blossom wrapped around Sushi Boiled BAY shellfish with fish sauce Lightly fried Feva beans Flower shaped Lily root

造里 Sashimi

①本日の薄造里

②本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef selection

蒸物 Steamed Dish

加賀蓮根桜花蒸し

Steamed grated Lotus root with thick sauce and salt pickled cherry blossom

焼物 Grilled Dish

のど黒若狭焼き

Grilled Black throat perch

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

白海老と山菜天婦羅

Deep fried Japanese Glass shrimp and vegetables

食事 Meal

河豚の子茶漬け 香物

Roasted rice ball in broth soup, Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お一人様 ¥13,000

※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.

季節の寿司会席

Seasonal Sushi KAISEKI



前菜 Appetizers

蛍烏賊山椒煮 菜の花浸し 梅貝魚醬煮

一寸豆花揚げ 花卉百合根 海老芝煮

Boiled firefly squid with soy sauce and sansho pepper Boiled seasoned canola flower Boiled BAY shellfish with fish sauce
Lightly fried Fera beans Flower shaped Lily root Boiled prawn

造里 Sashimi

季節の造里盛合せ

Assorted Sashimi

先寿司 First Sushi

板前おすすめ握り寿司二貫

Two Pieces of Sushi Chef Selection

焚合 Stewed Dish

筍土佐煮 蛸柔煮

Simmered Bamboo shoot and Octopus with Bonito flakes

蒸し寿司 Steamed Sushi

のど黒の蒸し寿司

Steamed Sushi(Black Throat Perch)

強肴 Grilled Dish

鯛木の芽焼き

白海老と山菜天婦羅

Grilled Sea bream

Deep fried Jaanese Glass shrimp and vegetables

留寿司 Second Sushi

板前おすすめ握り寿司三貫 味噌汁

Three Pieces of Sushi Chef Selection , Miso soup

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お一人様 ¥ 16,000

※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.

うららか会席

URARAKA KAISEKI



前菜 Appetizers

能登もずく酢 蛍烏賊山椒煮 菜の花浸し

一寸豆花揚げ 桜葉寿司 花卉百合根

才巻海老 蝦夷鮑このわた掛け 梅貝魚醬煮

Vinegared Mozuku Boiled firefly squid with soy sauce and sansho pepper Boiled seasoned canola flower

Lightly fried Feva beans Leaf of cherry Blossom wrapped around sushi Flower shaped Lily root

Boiled prawn Boiled Abalone topped with salted sea cucumber guts Boiled BAY shellfish with fish sauce

吸物 Soup

岩海苔真丈と鯛の潮仕立て

Seafood ball and sea bream clear soup

造里 Sashimi

近江町市場より本日の鮮魚

Today's assorted Sashimi Chef selection

焚合 Stewed Dish

筍土佐煮 蛸柔煮

Simmered Bamboo shoot and Octopus with Bonito flakes

焼物 Grilled Dish

和牛網焼き

Grilled Japanese beef

揚物 Fried Dish

白海老と山菜天婦羅

Deep fried Glass shrimp and Vegetables

蒸寿司 Steamed Sushi

蒸しちらし寿司 味噌汁

Steamed Chirashi-sushi, Miso soup

甘味 Dessert

桜ブランマンジェ

Sakura blancmange



お一人様 ¥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 imeages.