



※石川県産の食材をたくさん使用しております。



選べるお膳ランチ Ozen Lunch

夏の小鉢3種盛 Appetizers

加賀野菜太胡瓜昆布漬け
金時草のナムル
鮮魚の南蛮漬け
Pickled cucumber
Deep fried today's fish marinated in spicy vinegar sauce
Boiled KINJISOU spinach

冷菜 Salad

白海老サラダ
金沢やまぎし養蜂場の蜂蜜を加えた自家製にんじンドレッシングで
Vegetables salad topped with deep fried Glass shrimps, Homemade carrot dressing

揚げ物 Fried Dish

地物鱈フライ 手作り柴漬けタルタルソースで
Deep fried horse mackerel, "SHIBAZUKE" tartar sauce

御膳 Meal

～こちらからお選びください～

- ① 加賀れんこんと能登牛の牛すじカレー
Beef tendon and Kaga lotus curry
- ② 能登玉子と鶏の親子丼
Chicken and egg rice bowl
- ③ 鰻丼 鰻半身(+ ¥ 1,000)
Grilled eel rice bowl(Half saize Eel)【Extra charge+ ¥ 1,000】
- ④ 鰻丼 鰻1本(+ ¥ 2,000)
Grilled eel rice bowl(Full size Eel)【Extra charge+ ¥ 2,000】

弁慶新名物 「加賀れんこんと能登牛の牛すじカレー」

弁慶特製のマグロ出汁と能登宇出津の「マルタ醤油」で煮込んだ能登牛の旨みをベースに、烏賊のいしる・蜂蜜・すり流した加賀れんこんで仕上げた香り豊かな絶品カレーです♪
能登のあんがとう農園さんのこぶみかんの爽やかな香りと、シャキッと残るれんこんの食感がアクセントです。山椒の粉で味変も楽しめます♪
ぜひ、皆さまに召し上がっていただきたいメニューです！

お1人様 ¥3,000

会員料金 ¥2,700

※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.

One Harmony 大感謝祭キャンペーン

期間：2025年6月1日（日）～7月18日（金）

初夏のリッチランチ Rich Lunch

前菜 Appetizers

茄子そうめん あおさ海苔出汁巻き梅肉添え 葡萄冬瓜
海老ずんだ和え 合鴨塩ハム スナップエンドウ
Japanese thin wheat noodles Japanese Omellet with plum paste Winter melon
Boiled prawn with mashed green soybeans Smoked duck breast Boiled snap peas

造り Sashimi

近江町市場より本日の鮮魚
Today's assorted Sashimi Chef selection

温物 Hot pot

牛すき鍋
Beef Sukiyaki Hot pot

酢物 Small Dish

太胡瓜と鰻の生姜酢ジュレ掛け
KAGA cucumber and Boiled octopus topped with ginger vinegar gelee

揚げ物 Fried Dish

鱈の梅紫蘇揚げ 手作り柴漬けタルタル
Deep fried horse macke wrapped in perilla, "SHIBAZUKE" tartar sauce

食事 Meal

蛸と枝豆の釜飯 味噌汁 香物
Octopus and edamame rice cooked in an iron pot, miso soup, Pickles

甘味 Dessert

能登塩と能登大納言のアイスクリーム
金沢柚子みつのジュレ
Salty red bean ice cream with yuzu jelly

オススメ！
ふむふむ

HAB北陸朝日放送

情報番組「ふむふむ」でご紹介してもらいました！



お1人様 ¥4,500

会員料金 ¥3,600

※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

金時草ナムル 加賀野菜太胡瓜昆布漬け
鮮魚南蛮漬け

Boiled KINJISOU spinach Pickled cucumber
Deep fried today's fish and vegetables marinated in spicy vinegar sauce

蒸物 Steamed Dish

湯葉玉締め べっこう庵

Steamed egg custard with tofu skin

焚合 Cold Dish

夏野菜の冷製焚合

Cold simmered vegetables

揚物 Fried Dish

海老磯辺揚げとともろこしかき揚げ 季節野菜天ぷら

Deep fried prawn with dried seaweed, vegetables tempura, Deep fried mixed corn and vegetables

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.

百万石会席

HYAKUMANGOKU KAISEKI



前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 海老芝煮 笹巻寿司 稚鮎有馬煮
太胡瓜と蛸の生姜酢ジュレ掛け ほおずき玉子

Boiled seasoned KINJISOU spinach sesame flavor Boiled Tiger prawn Snall sushi Simmered young sweet fish
KAGA cucumber and Akanishi shellfish with ginger vinegar gelee Boiled egg yolk mixed with sea urchin

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

湯葉茶碗蒸し

Steamed egg custard with tofu skin

焼物 Grilled Dish

鱸蓼焼き

Grilled Japanese sea perch with "TADE" spicy sauce

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

海老磯辺揚げとともろこしのかき揚げ 季節野菜天ぷら

Deep fried prawn with dried seaweed , vegetables tempura , Deep fried mixed corn and vegetables

食事 Meal

炙りへしこ茶漬け 香物

Roasted rice ball topped with salted sliced mackerels with 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。
※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.

グリルカウンターランチ Grill Counter Launch



前菜 Appetizers

太胡瓜と蛸の生姜酢ジュレ掛け

KAGA cucumber and Akanishi shellfish with ginger vinegar gelee

冷菜 Salad

本日のサラダ

Today's salad

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef Selection

揚物 Fried Dish

～こちらからお選びください～

① 鱧と烏賊 野菜天ぷら

Deep fried sea eel, squid and vegetables tempura

② 海老ととうもろこしかき揚げ 野菜天ぷら

Shrimp and corn tempura fritter, Deep fried vegetables

焼物 Grilled Dish

～こちらからお選びください～

① 鱸の蓼焼きと茄子赤味噌田楽

Grilled Japanese sea perch with "TADE" spicy sauce and eggplant topped with miso

② 国産牛ヒレ肉50gの網焼き

Grilled domestic beef tenderlion 50g

③ 国産牛ヒレ肉50g追加(+¥1,200)

Extra charge (+¥1,200) are applicable for domestic beef +1,200

④ 和牛サーロイン50gにご変更(+¥2,500)

Change to Japanese beef for ¥2,500 more

食事 Meal

～こちらからお選びください～

① ひゃくまん穀御飯

② 季節の炊き込み御飯

味噌汁 香物

Rice or Rice with steamed seasoned vegetables, Miso soup, Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お1人様

¥6,000

※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.