

リッチディナー

Rich Dinner

人気メニューがボリュームアップして夜に新登場！

ランチで大好評の「リッチランチ」がディナーバージョンとして登場いたしました。
金沢の伝統食材・車麩を使用した牛すき鍋や夏にぴったりの鰻の釜めし
穴子の天ぷらなど季節感あふれる贅沢なコースがお得にお召し上がりいただけます。
OneHarmony会員のお客様はさらにお得にご利用いただけます。

前菜 Appetizers

烏賊このわた掛け 能登もずく酢 海老ずんだ和え
ほおずき玉子 稚鮎有馬煮 スナップエンドウ 蓮根煎餅
Squid with salted Sea cucumber guts Vinegared Mozuku seaweed Boiled prawn with mashed green soybeans
Boiled egg yolk mixed with sea urchin Simmered young sweet fish Boiled snap peas Lightly fried sliced lotus root

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

車麩の牛すき鍋 能登玉子の温玉添え
Beef Sukiyaki Hot pot with soft boiled egg

酢物 Small Dish

加賀野菜太胡瓜 蛸といくらの生姜酢ジュレ掛け
KAGA cucumber and Boiled octopus, salmon roe topped with ginger vinegar gelee

揚げ物 Fried Dish

海老と穴子 夏野菜の天ぷら
Deep fried prawn and conger eel, vegetables tempura

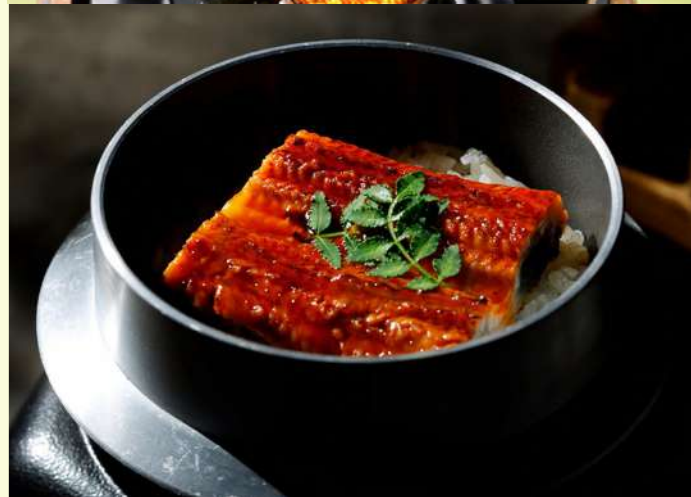
食事 Meal

鰻とひゃくまん穀の釜飯 味噌汁 香物
Eel and rice cooked in an iron pot, miso soup, Pickles

甘味 Dessert

塩小豆アイスと季節のフルーツ
Salted red beans icecream and Fruit

私たちは
能登を応援
しています
石川県



お1人様

¥ 6,500

One Harmony 会員料金

¥ 5,800

※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.

旬会席

Seasonal KAISEKI



前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し ほおずき玉子

太胡瓜と赤西貝の生姜酢ジュレ掛け

海老芝煮 笹巻寿司 稚鮎有馬煮

Boiled KINJISOU spinach with sesame sauce Boiled egg yolk mixed with sea urchin

KAGA cucumber and Akanishi shellfish with ginger vinegar gelee

Boiled Tiger prawn Small sushi Simmered young sweet fish

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef selection

焚合 Stewed Dish

海老黄味煮と夏野菜の焚合

Simmered prawn and vegetables

焼物 Grilled Dish

鱸蓼焼き

Grilled Japanese sea perch with "TADE" spicy sauce

蒸物 Steamed Dish

雲丹と湯葉の玉締め べっこう庵

Steamed brothy egg custard with sea urchin and tofu skin

揚げ物 Fried Dish

穴子と季節野菜天ぷら

Deep fried conger eel and vegetables tempura

食事 Meal

蛸と枝豆の釜めし 味噌汁 香物

Octopus and edamame rice cooked in an iron pot , miso soup , Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お1人様 ￥12,000

※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.

加賀会席

KAGA KAISEKI



前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 太胡瓜と赤西貝の生姜酢ジュレ掛け

海老芝煮 笹巻寿司 梅貝魚醬煮 ほおずき玉子

Boiled KINJISOU spinach with sesame sauce KAGA cucumber and Akanishi shellfish with ginger vinegar gelee

Boiled Tiger prawn Small sushi Boiled BAY shellfish with fish sauce Boiled egg yolk mixed with sea urchin

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

加賀れんこん蓮蒸し

Steamed grated Lotus root with thick sauce

焼物 Grilled Dish

のど黒青柚子焼き

Grilled Black throat perch steeped in soy sauce

焚合 Stewed Dish

加賀料理 合鴨の治部煮

Sliced Duck and Wheat gluten stewed in soy sauce

揚げ物 Fried Dish

穴子と季節野菜天ぷら

Deep fried conger eel and vegetables tempura

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 ￥14,000

※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.

季節の寿司会席

Seasonal Sushi KAISEKI



前菜 Appetizers

金時草胡麻浸し 太胡瓜と赤西貝生姜酢ジュレ掛け

梅貝魚醬煮 ほおずき玉子 稚鮎有馬煮 海老芝煮

Boiled KINJISOU spinach with sesame sauce KAGA cucumber and Akanishi shellfish with ginger vinegar gelee Boiled Tiger prawn

Boiled BAY shellfish with fish sauce Boiled egg yolk mixed with sea urchin Boiled egg yolk mixed with sea urchin Simmered young sweet fish

造里 Sashimi

季節の造里

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

海老黄味煮と夏野菜の焚合

Simmered prawn and vegetables

蒸し寿司 Steamed Sushi

のど黒の蒸し寿司

Steamed Sushi(Black Throat Perch)

焼物 Grilled Dish

鱸蓼焼き

Grilled Japanese sea perch with "TADE" spicy sauce

揚げ物 Fried Dish

穴子と季節野菜天ぷら

Deep fried conger eel and vegetables tempura

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 ￥18,000

※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国産米です。 ※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 Japan prefecture.Photo Enhancement.

選べる！ グリルカウンター会席 Grill Counter KAISEKI



前菜 Appetizers

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

Boiled KINJISOU spinach with sesame sauce Boiled Tiger prawn Boiled egg yolk mixed with sea urchin
KAGA cucumber and Boiled octopus topped with ginger vinegar gelee Simmered young sweet fish

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef Selection

焚合 Stewed Dish

海老黄味煮と夏野菜の焚合

Simmered prawn and summer vegetables

揚げ物 Fried Dish

～こちらからお選びください～

① 雲丹磯辺揚げと季節野菜天ぷら

Deep fried sea urchin with dried seaweed and vegetables tempura

② 才巻海老と季節野菜天ぷら

Deep fried Saimaki prawn and vegetables tempura

焼物 Grilled Dish

～こちらからお選びください～

① 甘鯛若狭焼きと蝦夷鮑

Grilled sea bream and Grilled abalone

② 黒毛和牛網焼き50gと春野菜

Grilled Japanese beef (50g) and vegetables

③ 黒毛和牛50g追加(+¥3,500)

Extra charge (¥ 3,500) are applicable for Japanese beef +50g

食事 Meal

季節の土鍋御飯 味噌汁 香物

Rice cooked clay pot with seasonal vegetables , Miso soup , Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お1人様

¥ 13,000

※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.

※If the rice used is from Ishikawa prefecture.※Photo are images.

夏会席 Summer KAISEKI



先付 Appetizers

- ①ほおずき青梅 烏賊このわた どじょう蒲焼き
②加賀野菜太胡瓜と才巻海老旨ジュレ掛け
Unripe plum , Squid with salted Sea cucumber guts , Grilled loach
KAGA cucumber and Boiled prawn topped with vinegar gelee

造里 Sashimi

栄螺壺造里と本日のお造里
Turban shell sashimi and Today's assorted Sashimi Chef selection

温皿 Hot Dish

鰻の柳川鍋
Japanese eel and egg Hot pot

凌ぎ Hot Dish

雲丹とそうめんの冷製仕立て
Cold somen noodles with sea urchin

焚合 Stewed Dish

蝦夷鮑柔煮海苔庵掛け
Simmered abalone topped with nori seaweed thick sauce

揚げ物 Fried Dish

甘鯛松笠揚げ青柚子風味
Deep fried Sea bream yuzu flavor

強肴 Grilled Dish

和牛青実山椒焼き
Grilled Japanese beef with sansho pepper

食事 Meal

鮎土鍋御飯 味噌汁 香物
Rice cooked clay pot with sweetfish Miso soup Pickles

甘味 Dessert

塩小豆アイスと季節のフルーツ
Salted red beans icecream and Fruit



お1人様 ￥20,000

※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.