



香箱蟹釜めし KOBAKOKANI Kamameshi

前 菜 Appetizers

加賀野菜金沢丸葉春菊 菊花浸し
Boiled crown daisy

北陸の名産 かぶら寿司
Sushi (turnip and amberjack)

食 事 meal

香箱蟹釜めし
Rice and "KOBAKO" crab(Femae snow crab) cooked in an pot

味噌汁
Miso soup

香物
Pickles

※ 釜めしが炊き上がるまで25分～30分ほどお時間がかかります。
予めご了承くださいませ。

お一人様 ￥4,000

香箱蟹釜飯ランチ会席

KOBAKOKANI Lunch



前菜 Appetizers

香箱蟹 金沢丸葉春菊菊花浸し

河豚の子土佐卸し 大根の風呂吹き 蓮根煎餅

Boiled "KOBAKO" crab Boiled crown daisy Grated Japanese radish with picklet salty blowfish guts in sake malt

Simmered Japanese radish topped with Yuzu-miso 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

蒸物 Steamed Dish

香箱蟹茶碗蒸し

Japanese steamed brothy egg custard with "KOBAKO" crab

焼物 Grilled Dish

鰯柚子塩糍焼き

Grilled yellowtail with salted rice malt yuzu flavor

揚げ物 Fried Dish

海老と野菜のかき揚げと季節野菜天婦羅

Deep fried mixed vegetables and Japanese shrimp and seasonal vegetables tempura

食事 Meal

香箱蟹釜めし 味噌汁 香物

Rice and "KOBAKO" crab (female snow crab) cooked in an iron pot Miso soup Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味

Today's Dessert



お一人様 ￥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 images.

冬のリッチランチ

Rich Lunch

前 菜 Appetizers

鱈真子旨煮 紅ずわい蟹の袱紗焼き
ふろふき大根柚子味噌掛け 鶏塩糍焼き
金柑蜜煮 蓮根土佐煮 春菊粉雪掛け

Boiled codfish roe with sweetened soy sauce Grilled egg custard with Snow crab
Simmered Japanese radish topped with Yuzu-miso flavor Grilled Chicken with salted rice malt
Candied Kumquat Simmered lotus root with dried Bonito flakes Boiled crown daisy

造 里 Sashimi

炙り鰯と彩り野菜のポン酢ジュレ掛け
Seared Yellowtail topped with ponzu jelly

温 物 Stemed Dish

紅ずわい蟹と鱈の海鮮寄せ鍋
Snow crab, cod and Seafood Hot pot

揚 物 Fried Dish

鰯カツ 和風タルタルソース
Yellow tail cutlet with tartar sauce

食 事 Meal

鰯と根菜の釜飯 味噌汁 香物
Grilled yellowtail and root vegetables rice cooked in an iron pot, Miso soup, Pickles

甘 味 Dessert

きび糖きな粉豆乳パバロア 黒豆金箔添え
Soy milk and sweetened soy beans powder bavaois



お1人様

¥ 4,000

※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.

寿司ランチ会席「凜」

Sushi lunch KAISEKI 「RIN」

前菜 Appetizers

金沢丸葉春菊浸し 鱈真子旨煮
ふろふき大根

Boiled crown Daisy Boiled codfish roe with sweetened sauce
Simmered Japanese radish topped with Yuzu-miso

蒸物 Stewed Dish

帆立と干椎茸加賀丸いも とろろ庵掛け
Steamed scallop and Shiitake mushroom topped with grated yam

焚合 Stewed Dish

鶏治部煮
Chicken and Wheat gluten stewed in soy sauce

揚げ物 Fried Dish

海老と野菜のかき揚げ 季節野菜天ぷら
Deep fried mix vegetables and shrimp

留寿司 Sushi

板前おすすめ握り寿司五貫 味噌汁
Sushi variation chef selection(5 piece) 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 images.

香箱蟹昼会席

KOBAKOKANI Lunch

前菜 Appetizers

香箱蟹一杯姿盛り 生姜酢
Boiled "KOBAKO" crab with ginger vinegar

造り Sashimi

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

蒸物 Steamed Dish

帆立と干椎茸加賀丸芋とろろ庵掛け
Steamed scallop and Shiitake mushroom topped with grated yam

焼物 Grilled Dish

寒鰯塩糍焼き
Grilled yellowtail with salted rice malt

揚げ物 Fried Dish

海老真丈あられ揚げと蟹爪 季節野菜天ぷら
Deep fried crispy shrimp ball, crab claw and seasonal vegetables tempura

食事 Meal

香箱蟹雑炊 香物
Rice and KOBAKO-gani(Female snow crab) 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

※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.