

KAGA KAISEKI

加賀会席

Appetizers 前菜

Boiled crown Daisy with sesame Sushi(Turnip and Amberjack)

Vinegared Sea cucumber with grated daikon radish

Boiled BAY shellfish with fish soy sauce Lightly fried sliced water chestnuts

Boiled Tiger prawn with TERIYAKI sauce

金沢丸葉春菊胡麻浸し かぶら寿司 能登海鼠羹酢

梅貝魚醬煮 慈姑煎餅 海老西京煮

Sashimi 造里

Today's assorted Sashimi Chef selection

本日のお造里

Steamed Dish 蒸物

Steamed grated Lotus root with thick sauce

加賀れんこん蓮蒸し

Grilled Dish 焼物

Grilled Black throat perch(NODOGURO) with miso

のど黒味噌柚庵焼き

Stewed Dish 焚合

Sliced Duck and Wheat gluten stewed in soy sauce

加賀料理 合鴨の治部煮

Fried Dish 揚げ物

Deep fried crispy shrimp ball , crab claw and seasonal vegetables tempura

海老真丈あられ揚げと蟹爪 季節野菜天ぷら

Meal 食事

Roasted rice ball with Grilled Yellowtail in broth soup

Pickles

鰯塩糍焼き茶漬け 香物

Dessert 甘味

Today's Dessert

本日の甘味



お1人様 ￥14,000

※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。(お寿司には国産米を使用しています。)

※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.

冬の味覚リッチディナー

Rich Dinner

大好評の「リッチランチ」をディナーバージョンでご用意いたしました。
紅ずわい蟹の旨味を堪能できるお得なディナー会席です。
寒い冬にぴったりの熱々のお鍋とふっくら炊き上げた釜めし御飯を
お楽しみください。

前菜 Appetizers

金沢丸葉春菊のお浸し 海老芝煮 河豚の子ぬか漬け 雲和え 金柑蜜煮
五郎島金時抹茶つぼみ 蓮根土佐煮 ふろふき大根 柚子味噌掛け
Boiled crown daisy Boiled Tiger prawn Grated Japanese radish and blowfish roe picklet in rice malt Candied Kumquat
Simmered Japanese radish topped with Yuzu-miso flavor Simmered lotus root Mashed sweet potato

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

ずわい蟹と鱈の寄せ鍋
Snow crab, cod and Seafood Hot pot

焼物 Grilled dish

寒鰯の塩糍焼き
Grilled yellowtail with salted rice malt

揚げ物 Fried dish

海老真丈あられ揚げと紅ずわい蟹爪
冬野菜の天ぷら
Deep fried crispy shrimp ball, red snow crab claw and vegetables tempura

食事 Meal

紅ずわい蟹釜飯
味噌汁 香物
Red snow crab rice with vegetables cooked
in an iron pot, Miso soup, Pickles

甘味 Dessert

棒茶ゼリー
Japanese tea Jelly



お1人様

One Hamony会員料金

¥ 6,500

¥ 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 images.

旬会席

Seasonal KAISEKI

前菜 Appetizers

金沢丸葉春菊のお浸し 金柑蜜煮
河豚の子ぬか漬け 震和え 海老西京煮
蓮根土佐煮 かぶら寿司 慈姑煎餅
Boiled crown daisy Candied Kumquat
Grated Japanese radish and blowfish roe picklet in rice malt Boiled Tiger prawn with TERIYAKI sauce
Simmered lotus root with dried Bonito flakes Sushi(Tunip and Amberjack) Lightly fried sliced water chestnuts

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

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

寒鰯西京焼き
Grilled Yellowtail with miso

焚合 Stewed Dish

鴨丸と季節の焚合
Simmered duck balls and vegetables

揚げ物 Fried Dish

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

食事 Meal

紅ずわい蟹釜飯 味噌汁 香物
Rice and 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 imeages.

季節の寿司会席

Seasonal Sushi KAISEKI

前菜 Appetizers

金沢丸葉春菊胡麻浸し かぶら寿司

能登海鼠羹酢 慈姑煎餅 海老西京煮

Boiled crown Daisy with sesame Sushi(Turnip and Amberjack)

Vinegared sea cucumber with grated daikon radish Lightly fried sliced water chestnuts Boiled Tiger prawn with TERIYAKI sauce

造里 Sashimi

季節のお造里

Today's assorted Sashimi Chef Selection

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

鴨丸と季節の焚合

Simmered duck balls 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

寒鰯の西京焼き

Grilled Yellowtail with miso

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

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 ￥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.

香箱蟹会席

KOBAKOKANI KAISEKI



先付 Small Dish

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

前菜 Appetizers

海老粉雪掛け 金沢春菊といくらのお浸し かぶら寿司
梅貝魚醤煮 能登海鼠酢 慈姑煎餅
Boiled Tiger prawn Boiled garland Crown daisy and salmon roe Sushi (turnip and amberjack)
Boiled BAY shellfish with fish sauce Vinegared sea cucumber Lightly fried water chestnuts

造里 Sashimi

寒鰯と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 broth egg custard with "KOBAKO" crab

焼物 Grilled Dish

寒鰯西京焼き
Grilled yellowtail with miso

揚げ物 Fried Dish

香箱蟹と白子湯葉揚げ
Deep fried "KOBAKO" crab and soft roe wrapped in tofu skin

蒸寿司 Steamed Sushi

香箱蟹蒸し寿司 味噌汁
Steamed Sushi ("KOBAKO" crab) Miso soup

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert



お一人様 ￥22,000

※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.