

珍味・小鉢 Delicacies・KOBACHI



Boiled KINJISO spinach seasoned with soy sauce and broth

Boiled KINJISO spinach seasoned with soy sauce and broth
加賀野菜金時草のお浸し

¥ 500



Vinegared Mozuku seaweed

Vinegared Mozuku seaweed
能登もずく酢

¥ 600



Marinated row Firefly squid with salty soy sauce

Marinated row Firefly squid with salty soy sauce
螢烏賊の沖漬け

¥ 600



Pickled sliced Mackerels in salted rice bran past

Pickled sliced Mackerels in salted rice bran past
福井県の鯖へしこ

¥ 800



Sweet shrimps with salted Sea cucumber guts

Sweet shrimps with salted Sea cucumber guts
このわたの甘海老和え

¥ 1,600

Sashimi 造里



Assortment of Five kinds of SASHIMI

Assortment of Three kinds of SASHIMI
お造り盛合せ3種盛

¥2,000~

Assortment of Five kinds of SASHIMI
お造り盛合せ5種盛

¥4,000~

Salad サラダ

Vegetables salad topped with deep fried Glass shrimps
served with homemade carrot dressing

¥1,400

白海老唐揚げと野菜サラダ
自家製人参ドレッシング仕立て

☆Vegetables salad

¥800

☆おまかせ野菜サラダ

Stewed Dishes 煮物



Sliced Duck and wheat gluten stewed
in soy sauce *Local Cuisine*

Sliced Duck and wheat gluten stewed
in soy sauce *Local Cuisine*
加賀郷土料理 合鴨の治部煮

¥2,000

Steamed Dishes 蒸物

Steamed grated Lotus root topped with thick sauce*Local Cuisine*
加賀れんこん蓮蒸し

¥1,200

Japanese steamed brothy egg custard
能登玉子の茶碗蒸し

¥1,000

☆マークは、期間限定の季節のお料理です。

※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.※Photos are images.

Grilled Dishes 焼物



Japanese Omelette

Japanese Omelette

¥1,000

能登玉子の出汁巻き玉子

Grilled dried squid

¥1,000

能登産丸干いか



Grilled Japanese Beef and vegetables

Grilled Japanese Beef and vegetables

¥8,000

和牛網焼き 焼き野菜添え

Grilled fillets of NODOGURO(Brack throat perch) with salt
のど黒塩焼き

¥5,000

Fried Dishes 揚物



Deep fried Tiger prawns and vegetables tempura

Deep fried mixed vegetables and Japanese glass shrimp

白海老かき揚げ

¥1,200

☆Deep fried GAS prawns

¥1,200

☆ガス海老唐揚げ

Deep fried Tiger prawns and vegetables tempura

車海老と季節野菜天ぷら

¥5,000

Deep fried soft roe of cod

¥2,000

☆鰯白子天ぷら

Meal 食事

Rice porridge with vegetables

¥1,000

野菜雑炊

SOBA (Buckwheat) noodles Hot or Cold

¥1,000

白山にわかそば(冷・温)

UDON (Wheat) noodles Hot or Cold

¥1,000

氷見うどん(冷・温)

Rice and Miso soup

¥700

食事セット

☆マークは、期間限定の季節のお料理です。

※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.※Photos are images.

Desserts 甘味



Roasted green tea Jelly

Vanilla Ice Cream
バニラアイスクリーム

¥1,000

Matcha Ice Cream
topped with Brown sugar syrup
抹茶アイス 黒蜜掛け

¥1,000

Roasted green tea Jelly
棒茶のゼリー

¥900

Assorted Fruits
フルーツ盛合せ

¥2,000

Served from the Sushi counter 寿司カウンターより



8 pieces Sushi

8 pieces Sushi variation
Chef selection
寿司盛合せ8貫

¥9,000



Steamed NODOGURO sushi

5 pieces Sushi variation
Chef selection
寿司盛合せ5貫

¥6,000

Steamed NODOGURO sushi
(1 piece) "Signature dish"
のど黒蒸し寿司

¥3,300~

※Please bear with us, these dishes will take a little while to prepare
※これらの調理は少々お時間がかかります。

※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。
※寿司で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 is from Japan prefecture.※Photo Enhancement.

珍味・小鉢 Delicacies・KOBACHI



能登もずく酢

能登もずく酢
Vinegared MOZUKU

¥ 600



富山県産螢烏賀の沖漬け

富山県産螢烏賀の沖漬け
Marinated row Firefly squid with salty soy sauce

¥ 600



福井県の鯖へしこ

福井県の鯖へしこ
Pickled sliced Mackerels in salted rice bran paste

¥ 800



能登産このわたの甘海老和え

能登産このわたの甘海老和え
Sweet shrimps with salted Sea cucumber guts

¥ 1,600



加賀野菜金時草のお浸し

加賀野菜金時草のお浸し
Boiled KINJISO spinach seasoned with soy sauce and broth

¥ 500

造里 Sashimi



お造り盛合せ5種盛

お造り盛合せ3種盛
Assortment of Three kinds of SASHIMI

¥2,000~

お造り盛合せ5種盛
Assortment of Five kinds of SASHIMI

¥4,000~

サラダ Salad

白海老唐揚げと野菜サラダ
自家製人参ドレッシング仕立て

¥1,400

Vegetables salad topped with deep fried Glass shrimps
served with homemade carrot dressing

☆おまかせ野菜サラダ
Vegetables salad

¥800

煮物 Stewed Dishes



加賀郷土料理 合鴨の治部煮

加賀郷土料理 合鴨の治部煮
Sliced Duck and wheat gluten stewed in soy sauce
Local Cuisine

¥2,000

蒸物 Steamed Dishes

加賀れんこん蓮蒸し
Steamed grated Lotus root
topped with thick sauce*Local Cuisine*

¥1,200

能登玉子の茶碗蒸し
Japanese steamed brothy egg custard

¥1,000

吸物 Soup

☆蛤吸い
Clear soup with clam

¥900

☆マークは、期間限定の季節のお料理です。

※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.※Photos are images.

焼物 Grilled Dishes



能登玉子の出汁巻き玉子

能登玉子の出汁巻き玉子
Japanese Omelette

¥1,000



能登産丸干いか

能登産丸干いか
Grilled dried squid

¥1,000

和牛網焼き 焼き野菜添え
Grilled Japanese Beef and vegetables

¥8,000

揚物 Fried Dishes



白海老と野菜の天ぷら

白海老かき揚げ

¥1,200

Deep fried mixed vegetables and Japanese glass shrimp

☆ガス海老唐揚げ
Deep fried GAS prawns

¥1,200

車海老と季節野菜天ぷら

¥5,000

Deep fried Tiger prawns and vegetables temura

☆山菜天ぷら

¥1,600

Deep fried Wild vegetables

食事 Meal

野菜雑炊

¥1,000

Rice porridge with vegetables

白山にわかそば(冷・温)

¥1,000

SOBA (Buckwheat) noodles Hot or Cold

氷見うどん(冷・温)

¥1,000

UDON (Wheat) noodles Hot or Cold

食事セット

¥700

Rice and Miso soup

☆マークは、期間限定の季節のお料理です。

※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.※Photos are images.

甘味 Desserts



棒茶のゼリー

棒茶のゼリー
Roasted green tea Jelly

¥600

抹茶アイス 黒蜜掛け
Matcha Ice Cream topped with Brown sugar syrup

¥700

バニラアイスクリーム
Vanilla Ice Cream

¥700

フルーツ盛合せ
Assorted Fruits

¥1,500

寿司カウンターより Served from the Sushi counter



寿司盛合せ8貫

寿司盛合せ8貫
8pieces Sushi variation Chef selection

¥9,000

寿司盛合せ5貫
5pieces Sushi variation Chef selection

¥6,000



のど黒蒸し寿司

のど黒蒸し寿司
Steamed NODOGURO sushi (1 piece) "Signature dish"

¥3,300~

※これらの調理は少々お時間がかかります。

※Please bear with us, these dishes will take a little while to prepare