

Japanese Beef Shabu-shabu

Appetizers (先付)

Vegetables salad
(彩りサラダ)

Sashimi (お造り)

Tuna
(本鮪のお造り)

Hot Pot (温物)

Shabu-Shabu(Japanese hot pot thinly sliced beef)
(国産牛昆布出汁のしゃぶしゃぶ鍋)

Sesame sauce・Ponzu sauce
(胡麻タレ・ポン酢)

Meal (食事)

Rice Miso soup Pickles
(ひやくまんごく御飯 味噌汁 香物)

Desserts (甘味)

Today's Dessert
(本日の甘味)

※Extra charge(¥2,000)are applicable
for Prawn and vegetables tempura
+¥2,000で天ぷらをご追加いただけます。



¥ 6,000

※10% service charge and a consumption tax are included in the indicated price.
※If the rice used is from Ishikawa prefecture.※Photo are images.

丹麥
Bentley

【桜鯛フェア】春の味覚会席

SPRING KAISEKI

前菜 Appetizers

桜豆腐ジュレ掛け 浅利時雨煮 海老芝煮
桜花寒天 菜の花 一寸豆蜜煮 花卉百合根
Sakura tofu topped with jelly Simmered clam in sweetened soy sauce Boiled prawn
Cherry blossoms in the cold sky Boiled Fava beans Flower shaped Lily bulb

造り Sashimi

近江町市場より本日のお造り
Today's assorted Sashimi Chef selection

温物 Hot pot

桜鯛と新若布の鍋仕立て
Cherry anthias and Wakame seaweed Hot pot

焼物 Grilled dish

柳鱈袖庵焼き
Grilled Spanish mackerel with soy sauce

揚げ物 Fried dish

春の味覚白海老と螢烏賊 海老と山菜天ぷら
Deep fried mixed Glass shrimp Firefly squid , Prawn and Wild vegetables tempura

食事 Meal

筍釜めし御飯
味噌汁 香物
Rice and Bamboo shoots cooked in an iron pot
Miso soup Pickles

甘味 Dessert

棒茶ゼリー
Japanese tea jelly



お1人様

¥ 7,000

※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.

旬会席

Seasonal KAISEKI

前菜 Appetizers

金時草浸し 能登もずく酢 梅貝魚醬煮 海老芝煮
桜花寒天 菜の花 一寸華揚げ 花卉百合根

Boiled seasoned KINJISOU Vinegared Mozuku seaweed Boiled BAY shellfish with fish sauce Boiled Tiger prawn
Cherry blossom agar Boiled seasoned canola flower Lightly fried Fera beans Flower shaped Lily root

造里 Sashimi

近江町市場より本日のお造里
Today's assorted Sashimi Chef selection

蒸物 Stewed Dish

桜鯛塩糍焼きと百合根の玉締め
Steamed egg custard with Grilled Cherry anthias with salted rice malt

焼物 Grilled Dish

柳鱈柚庵焼き
Grilled Spanish mackerel with Yuzu flavor

焚合 Stewed Dish

桜鯛と大根旨煮
Simmered Cherry anthias and Japanese radish

揚物 Fried Dish

白海老と野菜天ぷら
Deep fried Glass shrimp and vegetables

食事 Meal

鯛の釜めし 味噌汁 香物
Rice and Cherry anthias 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

先付 Starter

螢烏賊酢味噌掛け

Boiled firefly squid with vinegared miso sauce

前菜 Appetizers

金時草浸し 能登もずく酢 海老芝煮 桜花寒天

梅貝魚醬煮 一寸豆華揚げ 花卉百合根 菜の花

Boiled seasoned KINJISOU Vinegared Mozuku seaweed Boiled Tiger prawn Cherry blossom agar

Boiled BAY shellfish with fish sauce Lightly fried Feva beans Flower shaped Lily root Boiled seasoned canola flower

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

加賀れんこん桜花蓮蒸し

Steamed grated Lotus root with thick sauce and salt pickled cherry blossom

焼物 Grilled Dish

柳鱈柚庵焼き

Grilled Spanish mackerel with Yuzu flavor

焚合 Stewed Dish

加賀料理 合鴨の治部煮

Sliced Duck and Wheat gluten stewed in soy sauce

揚物 Fried Dish

白海老と野菜天ぷら

Deep fried Japanese Glass shrimp
and vegetables tempura

食事 Meal

桜鯛焼きおにぎり茶漬け 香物

Roasted rice ball with Cherry anthias bream
in 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)

※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

金時草浸し 能登もずく酢 海老芝煮

菜の花 桜花寒天 一寸豆華揚げ 花卉百合根

Boiled seasoned KINJISOU Vinegared Mozuku seaweed Boiled tiger prawn

Boiled seasoned canola flower Cherry blossom agar Lightly fried Fava beans Flower shaped Lily root

造り Sashimi

季節の造り

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

桜鯛と大根旨煮

Simmered Cherry anthias and Japanese radish

蒸し寿司 Steamed Sushi

のど黒の蒸し寿司

Steamed Sushi(Black Throat Perch)

焼物 Grilled Dish

柳鱈柚庵焼き

Grilled Spanish mackerel with Yuzu flavor

揚げ物 Fried Dish

白海老と野菜天ぷら

Deep fried Japanese Glass shrimp
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 ￥16,000

※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.

【桜鯛フェア】うららか会席

URARAKA KAISEKI

前菜 Appetizers

能登もずく酢 鳥貝とわけぎのぬた和え

梅貝魚醬煮 ガス海老唐揚げ 花卉百合根

鯛の子旨煮 矢羽根串 一寸豆華揚げ

Vinegared Mozuku Boiled Japanese cockle and scallion with miso

Boiled BAY shellfish with fish sauce Deep fried GAS prawns Flower shaped Lily root

Simmered sea bream roe Skewered Prawn, Octopus and Cucumber Lightly fried Feva beans

吸物 Soup

蛤潮仕立て

Clam wrapped around fish paste soup

造里 Sashimi

①桜鯛のお造里三種盛り

②本日のお造里

Today's assorted Sashimi Chef selection

焚合 Stewed Dish

桜鯛と筍 道明寺の鳴門巻き うぐいす餡

Simmered Cherry anthias and Bamboo shoot

焼物 Grilled Dish

和牛の網焼き 落の臺味噌

Grilled beef with miso

揚物 Fried Dish

白海老と春野菜の湯葉揚げ

Deep fried Glass shrimp and vegetables wrapped in YUBA

酢物 Vinegared Dish

才巻海老とうるい 新じゃが芋の黄味酢添え

Prawn with potato cream and egg yolk vinegar miso sauce

食事 Meal

螢烏賊と菜の花土鍋御飯 味噌汁 香物

Rice cooked clay pot with firefly squid,
Miso soup, pickles

甘味 Dessert

三色ムース

Three-color mousse



お1人様 ¥18,000

※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.