

天婦羅会席 「華」

Tempura KAISEKI HANA

前菜 Appetizers

(一例) Example

金時草浸し 梅貝魚醬煮 海老芝煮
楓冬瓜 浅利山椒煮 スナッフエンドウ生ハム巻き
Boiled seasoned KINJISOU Boiled BAY shellfish with fish sauce Boiled Tiger prawn
Maple-shaped winter melon Simmered clam with sansho pepper Prosciutto and snap peas roll-up

吸物 Soup

蛤吸
Clam clear soup

造里 Sashimi

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

揚物 Fried Dish

(一例) Example

白海老 螢烏賊 野菜3種
Glass shrimps , Firefly squid , Vegetables

鱈紫蘇揚げ 白魚 アスパラガス 野菜1種
Horse mackerel wrapped around Shiso , Whitefish , Asparagus, Vegetables

才巻海老 穴子 鯛 野菜2種
Prawn , Conger eel , Sea bream, Vegetables

食事 Meal

天丼 味噌汁 香物
又は
天茶 香物
Tempura and Rice bowl , Miso soup, Pickles or
Tempura and Rice in brota soup , Pickles

甘味 Dessert

本日の甘味
Today's Dessert



お1人様

¥ 13,000

※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.
Photo Enhancement.

和牛焼会席 「月」

Japanese Beef KAISEKI TSUKI

前菜 Appetizers

(一例) Example

金時草浸し 梅貝魚醬煮 海老芝煮
楓冬瓜 浅利山椒煮 スナップエンドウ生ハム巻き
Boiled seasoned KINJISOU Boiled BAY shellfish with fish sauce Boiled Tiger prawn
Maple-shaped winter melon Simmered clam with sansho pepper Prosciutto and snap peas roll-ups

吸物 Soup

蛤吸
Clam clear soup

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

加賀れんこん蓮蒸し
Steamed grated Lotus root with thick sauce

強肴 Grilled Dish

黒毛和牛(100g)の網焼き 野菜添え
Grilled Japanese beef and vegetables

食事 Meal

こんか鰯焼きおにぎり茶漬け 香物
Roasted rice ball with sardine in
broth 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.
※All the rice used is from Ishikawa prefecture.※Photo are imeages.