

初夏の味覚会席

EARLY SUMMER KAISEKI

前菜 Appetizers

アスパラ豆腐ジュレ掛け 枝豆松風 浅利山椒煮 海老芝煮
ヤングコーンと貝割れ信田煮 楓冬瓜 スナッフエンドウ生ハム巻き
Asparagus tofu topped with jelly Grilled fish paste with edamame Simmered clam with sansho pepper
Boiled prawn Simmered baby corn and Daikon radish sprouts wrapped in fried tofu
Maple-shaped winter melon Prosciutto and snap peas roll-ups

造里 Sashimi

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

温物 Hot pot

能登豚味噌豆乳鍋
NOTO pork Hot pot soy milk flavor

焼物 Grilled dish

鯛照り焼き
Grilled sea bream with TERIYAKI sause

揚物 Fried dish

白海老と螢烏賊 海老と野菜天ぷら
Deep fried Glass shimps Firefly squid , Prawn and vegetables tempura

食事 Meal

五目御飯
味噌汁 香物
Japanese rice dish cooked with assorted vegetables and meat
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 鮎魚女山椒煮 梅貝魚醬煮 海老芝煮
枝豆松風 葡萄冬瓜 スナップエンドウ鴨ロール巻き

Boiled seasoned KINJISOU Vinegared Simmered Fat greenling with sansho pepper
Boiled BAY shellfish with fish sauce Boiled Tiger prawn
Grilled fish paste with edamame Winter melon Snap peas and roasted sliced duck roll-ups

造り Sashimi

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

蒸物 Stewed Dish

湯葉の玉締め べっこう庵
Steamed egg custard with tofu skin

焼物 Grilled Dish

柳鱈醤油クリームソース掛け
Grilled Spanish mackerel with soy sause cream sauce

焚合 Stewed Dish

豚角煮と野菜の焚き合わせ
Simmered pork and vegetables

揚物 Fried Dish

鱈の梅紫蘇揚げと野菜天ぷら
Deep fried horse macke wrapped in perilla and vegetables

食事 Meal

鯛の釜めし 味噌汁 香物
Rice and sea bream 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

鱈のなめろう

Chopped horse mackerel with miso

前菜 Appetizers

金時草浸し 鮎魚女山椒煮 梅貝魚醬煮 海老芝煮

枝豆松風 葡萄冬瓜 スナップエンドウ鴨コース巻き

Boiled seasoned KINJISOU Vinegared Simmered Fat greenling with sansho pepper

Boiled BAY shellfish with fish sauce Boiled Tiger prawn

Grilled fish paste with edamame Winter melon Snap peas and roasted sliced duck roll-ups

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

加賀れんこん蓮蒸し

Steamed grated Lotus root with thick sauce

焼物 Grilled Dish

柳鱈醤油クリームソース掛け

Grilled Spanish mackerel with soy sauce cream sauce

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

鱈の梅紫蘇揚げと野菜天ぷら

Deep fried horse mackerel wrapped in perilla and vegetables tempura

食事 Meal

こんか鯛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 ¥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 鮎魚女山椒煮 海老芝煮

枝豆松風 葡萄冬瓜 スナップエンドウ鴨ロール巻き

Boiled seasoned KINJISOU Vinegared Simmered Fat greenling with sansho pepper

Boiled Tiger prawn Grilled fish paste with edamame Winter melon

Snap peas and roasted sliced duck roll-ups

造里 Sashimi

季節の造里

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

豚角煮と野菜の焚き合わせ

Simmered pork 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

柳鱈醤油クリームソース掛け

Grilled Spanish mackerel with soy sause cream sauce

揚物 Fried Dish

鱈の梅紫蘇揚げと野菜天ぷら

Deep fried horse macke wrapped in perilla
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.

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 一寸豆蜜煮

鯛の子旨煮 矢羽根串

Vinegared Mozuku Boiled Japanese cockle and scallion with miso
Boiled BAY shellfish with fish sauce Deep fried GAS prawns Boiled Feva beans
Simmered sea bream roe Skewered Prawn , Octopus and Cucumber

吸物 Soup

蛤潮仕立て

Clam wrapped around fish paste clear soup

造里 Sashimi

① 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

鯛と筍 道明寺の鳴門巻き うくいす餃

Simmered sea bream and Bamboo shoot

焼物 Grilled Dish

和牛の網焼き 落の薑味噌

Grilled beef with miso

揚物 Fried Dish

白海老と野菜の湯葉揚げ

Deep fried Glass shrimps and vegetables wrapped in YUBA

酢物 Vinegared Dish

才巻海老とスナップエンドウ 新じゃが芋の黄味酢添え

Prawn and Snap peas egg yolk vinegar miso sauce

食事 Meal

蛍烏賊とアスパラ土鍋御飯 味噌汁 香物

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

甘味 Dessert

三色ムース

Three-colored 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.