

酒肴

| | |
|---------------|-------|
| 干口子 | 4200円 |
| このわた | 1400円 |
| 河豚粕漬 | 1200円 |
| そばがき揚げだし | 1200円 |
| 香の物盛り合わせ | 1000円 |
| 鰯香草オイル | 1000円 |
| たたみ鰯 | 800円 |
| もみいか | 800円 |
| からすみチーズ | 1200円 |
| カマンベールチーズ | 600円 |
| チーズ盛り合わせ | 1200円 |
| 和皿 | 1800円 |
| 河豚粕漬 たたみ鰯 | |
| どぜう蒲焼 ナッツ | 銀杏 |
| 加賀珍味セット | 2000円 |
| 河豚粕漬 蛍烏賊沖漬 | |
| 鮎佃煮 甘海老このわた掛け | |

加賀珍味

各700円

鮎佃煮 胡桃佃煮 こんか鰯
烏賊黒造り 蛍烏賊沖漬

御造り

盛り合わせ 4500円

白身 2500円

甘海老 2200円

御椀

飛魚つみれ汁 1600円

鱧葛打ち 2000円

焼物

出汁巻き玉子 1000円

のど黒塩焼 2800円

鮎塩焼 2000円

鱸若狭焼 1600円

揚物

野菜天婦羅 2000円

天婦羅盛り合せ 2800円

鮎天婦羅 2000円

穴子アーモンド揚げ 1200円

煮物

治部煮 三河鶏 1600円

合鴨 2200円

野菜煮 1800円

御食事

江戸三度御飯と赤出汁 1200円

加賀手打ち蕎麦

汐露または醤油露 800円

氷見うどん 温・冷 800円

大門素麺 温・冷 800円

水菓子

季節の果実 時 価