

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	900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	
萩真丈	2000円
甘鯛	2500円
焼物	
出汁巻き玉子	1000円
のど黒塩焼	2800円
鱈木の芽焼	1800円
小鯛唐蒸し	1800円
真魚鱈木の芽焼	2500円
国産黒毛和牛80g	4800円

揚物

野菜天婦羅	2000円
天婦羅盛り合せ	2800円
そばがき揚げ出し	1200円
加賀蓮根挟み揚げ	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	1000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