

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
加賀珍珠セット	2000円
河豚粕漬 蛍烏賊沖漬	
鮎佃煮 甘海老このわた掛け	

加賀珍珠

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

湯葉摺り流し

2000円

蕪羹仕立て

2500円

焼物

出汁巻き玉子

1000円

のど黒塩焼

3500円

鱈けんちん焼き

1800円

小鯛唐蒸し

1800円

鮎(塩焼、照り焼)

1800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

公魚フライ

1200円

煮物

治部煮 牛団子

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

800円

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