

会席「はな街」 税奉込

五、〇〇〇円

先付	鯛南蛮漬け 若布 林檎酢掛け 防風
御椀	雲仕立て 鯛一塩 白山豆腐 冬菜 柚子
御造り	鯛 胡麻醤油 烏賊 梅肉醤油ジュレ 鰯蕪寿司
焼物	鯖西京焼 玉子焼 蟹クリームコロツケ
煮物	治部煮 三河鶏
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度御飯 赤出汁
水菓子	洋梨甲州蜜煮 柚子くずもち
食後	コーヒー 又は 抹茶

「金沢百万石物語」

七、〇〇〇円

先付	小松菜浸し 蟹 湿地茸 薄揚げ 白蒟蒻 黄菊 糸賀喜
前菜	恵比寿 蕪寿司 鮎佃煮 河豚粕漬 お多福豆
御椀	鱈葛打ち 金時人参ふかし 鶯菜 水前寺海苔 柚子
蒸し物	蓮蒸し 鱈 百合根 銀庵 山葵 木ノ芽
焼物	小鯛唐蒸し 胡桃佃煮 矢生姜 南天
煮物	治部煮 合鴨 又は 金沢おでん
御食事	近江町市場直送鮮魚 握り寿司 赤出汁
水菓子	蕎麦がき ぜんざい

伊兵衛限定会席

「名古屋づくし」 七、〇〇〇円

先付	小松菜浸し 蟹 湿地茸 薄揚げ 白蒟蒻 黄菊 糸賀喜
蒸物	名古屋コーチン茶碗蒸 車海老 椎茸 百合根 銀杏 三つ葉 柚子 銀庵
御造り	三種盛り
揚物	車海老天婦羅 野菜天婦羅 三種 天露 薬味
御食事	一色産鰻使用 鰻まぶし井 出汁茶 香の物 赤出汁 又は 愛知県産牛肉使用 ステーキ丼 にんにくチップ チリソース 香の物 赤出汁
水菓子	ミルクムース 小倉 西尾の抹茶 林檎コンポート

会席「和牛石焼会席」

黒毛和牛80g 一〇、〇〇〇円  
120g 一二、四〇〇円

※ご夕食時は炭火焼で用意致します。

先付	ぜんまい胡桃和え
前菜	能登もずく 恵比寿 梅貝時雨煮 河豚粕漬 鮎佃煮 甘海老具足煮
御椀	雲仕立て 鯛一塩 白山豆腐 冬菜 柚子
御造り	二種盛り
蒸物	蟹焼売 エリンギ レタス 炒り出汁
小鉢	サラダ
メイン	黒毛和牛石焼 焼野菜 ポン酢 チリソース にんにくチップ
御食事	加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度御飯 赤出汁
水菓子	柚子プリン 洋梨