

漁火 いさりび コース 税込 4,400円

漁火 いさりび コース【飲み放題付】 税込 6,000円

先付	新じゃが芋のすり流し
前菜	加賀太胡瓜の冷やし生姜あん掛け 蛸の酢味噌掛け しらすとオクラの胡麻和え
造り	鮮魚3種盛り
揚物	稚鮎の包み揚げといかの利休揚げ
蒸物	黒藻と新生姜の真丈
焼物	和豚もち豚のオープン焼きと揚げ水茄子のおろしポン酢
食事	穴子押し寿し・焼き鯖棒寿し・サラダ巻き寿し・握り2貫 お吸い物
甘味	オレンジとキウイのコアントロージュレ掛け

精選 せいせん コース 税込 5,500円

精選 せいせん コース【飲み放題付】 税込 7,480円

先付	新じゃが芋のすり流し
前菜	加賀太胡瓜の冷やし生姜あん掛け 蛸の酢味噌掛け しらすとオクラの胡麻和え
造り	鮮魚3種盛り
揚物	稚鮎の包み揚げといかの利休揚げ
蒸物	黒藻と新生姜の真丈
肉物	国産A5和牛の炙り焼き
食事	炙りのど黒棒寿し・穴子押し寿し・サラダ巻き寿し・握り2貫 お吸い物
甘味	オレンジとキウイのコアントロージュレ掛け

郷土 きょうど コース 税込 5,500円

郷土 きょうど コース【飲み放題付】 税込 7,480円

前菜	金時草の酢の物 蛸烏賊の沖漬け ごり佃煮
造り	鮮魚3種盛り
煮物	加賀治部煮
揚物	加賀野菜の天婦羅
蒸物	加賀蓮根のはす蒸し
肉物	能登牛の炙り焼き
食事	がんど・梅貝・さごし・甘海老押し寿し・かに押し寿し お吸い物
甘味	オレンジとキウイのコアントロージュレ掛け

絢爛 けんらん コース 税込 7,700円

絢爛 けんらん コース【飲み放題付】 税込 9,680円

先付	新じゃが芋のすり流し
前菜	加賀太胡瓜の冷やし生姜あん掛け 蛸の酢味噌掛け・甘海老の生七味和え しらすとオクラの胡麻和え
造り	鮮魚4種盛り
焼物	のど黒の塩焼き
揚物	稚鮎の包み揚げといかの利休揚げ
蒸物	黒藻と新生姜の真丈
肉物	国産A5和牛の炙り焼き
食事	炙りのど黒棒寿し・穴子押し寿し・握り3貫 お吸い物
甘味	オレンジとキウイのコアントロージュレ掛け

のど黒入り郷土 きょうどコース 税込 7,700円

のど黒入り郷土 きょうどコース【飲み放題付】 税込 9,680円

前菜	金時草の酢の物 蛸烏賊の沖漬け ごり佃煮
造り	鮮魚3種盛り
焼物	のど黒の塩焼き
煮物	加賀治部煮
揚物	加賀野菜の天婦羅
蒸物	のど黒の蒸し寿し
肉物	能登牛の炙り焼き
食事	がんど・梅貝・さごし・甘海老押し寿し・かに押し寿し お吸い物
甘味	オレンジとキウイのコアントロージュレ掛け

秀麗 しゅうらい コース 税込 8,800円

秀麗 しゅうらい コース 税込 8,800円

先付	新じゃが芋のすり流し
前菜	加賀太胡瓜の冷やし生姜あん掛け 蛸の酢味噌掛け・甘海老の生七味和え しらすとオクラの胡麻和え
造り	鮮魚5種盛り(中トロ入り)
焼物	のど黒の塩焼き 栄螺の壺焼き
揚物	稚鮎の包み揚げといかの利休揚げ
蒸物	黒藻と新生姜の真丈
肉物	国産A5和牛の炙り焼き
食事	握り5貫(のど黒、能登牛入り) お吸い物
甘味	オレンジとキウイのコアントロージュレ掛け