

2万1千円蟹コース

先付

蟹味噌豆腐
バフン雲丹
トリフォイル

豆皿

ずわい蟹の絹田巻き

岩もずく
塩いくら
あん肝

御椀

白子の沢煮椀
焼き茸

箱物

香箱蟹友和え

御造里

蟹足の刺身
本鮪藁焼き
久江の棒茶ぶり
鰯平造里

あおりいか鹿の子
バイ貝

中皿

飛驒牛フィレ炭火焼

揚げ物

ずわい蟹の香味揚げ

御食事

握り寿司3貫
本日使用した食材の出汁でのお
味噌汁

デザート

苺のアイスクリーム
あまおう

1万6000円コース

先附

汲み上げ湯葉
たっぶりの銀鮓
生山葵

豆皿と小鉢

あん肝柚子味噌

塩いくらと能登の岩もずく
あまおうとブルーチーズ

御椀

鮑の岩石蒸し肝すり流し
焼き茸

御造里

本鮪藁焼き
喉黒の炭印
鰹銀皮
久江の棒茶ぶり
甘海老
バイ貝

焼き物

能登牛の加賀棒茶燻し焼

替鉢

香箱蟹の友和え

温物

白子のミルク煮

御食事

握り寿司3貫
本日使用した食材の出汁でのお
味噌汁

デザート

ビターチョコプレートアイス
黒無花果

1万2000円コース

先附

汲み上げ湯葉
たっぶりの銀鮓
生山葵

豆皿と小鉢

いくらと蕪

鮪の諸味和え
あまおうとブルーチーズ

御椀

マッシュルームと甘鯛の二見椀
口・千柚子

御造里

鰹藁焼
本鮪粉造里
クエの湯霜
のどぐろの炭印
バイ貝
甘海老

焼き物

能登牛と丸茄子の奉書焼き

温物

白子と蕪のミルク煮

油物

蓮根の天婦羅

御食事

握り寿司3貫
本日使用した食材の出汁でのお
味噌汁

デザート

ビターチョコプレートアイス
ラ・フランス