



## ランチ

【紅 -beni-】4,400 円

茶碗蒸し、稲荷、握り6種、ソフトシェルクラブ巻き、  
お椀、白胡麻ブランマンジェほうじ茶カラメル

【翠 -hisui-】7,150 円

前菜、茶碗蒸し、稲荷、特選握り6種、ウニいくら小井、  
穴子、ソフトシェルクラブ巻、お椀、  
白胡麻ブランマンジェほうじ茶のカラメル

## ディナー

【おまかせ】12,100 円

メニューは一例です

前菜	柿釜の胡桃とインゲンと湯葉の白和え
刺身	鰹刺身 ポン酢ジュレ 花穂紫蘇
握り	イカ、鰹
一品	寒鰯の柚庵焼き
握り	天然鯛、甘エビ
一品	白子の天ぶら、イクラ
握り	鯖、黒ムツ
一品	南京豆腐 枝豆すり流し
一品	松茸、百合根茶碗蒸し
握り	マグロ2種
箸休め	金時草、紅しぐれ大根酢漬け
巻物	ソフトシェルクラブ巻き
お椀	あら汁
デザート	安納芋リコッタ饅頭、 干し柿バターと餡子マカロン

【特選おまかせ】17,600 円

メニューは一例です

刺身	真羽太 ヒマラヤ塩 酢橘
一品	蒸し鮑
一品	蛸柔らか煮
金沢地魚3種握り	甘エビ、イカ、天然鯛
一品 平	貝磯辺焼き
握り	炙りカマス 炙り黒ムツ
一品	甘鯛酒蒸
一品	マグロ3種握り
一品	ノドグロ西京焼き
握り	ウニいくら小井 穴子 カステラ玉子
一品	松茸、蟹と百合根茶碗蒸し
巻物	トロたく巻
お椀	あら汁
デザート	安納芋リコッタ饅頭、 干し柿バターと餡子マカロン



表示価格は税込みサービス料別となります。

