



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	季節の天ぷら、イクラ
握り	鯖、黒ムツ
一品	南京豆腐 枝豆すり流し
一品	蟹と百合根茶碗蒸し
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と 干し柿バター、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 2 種握り
一品	ノドグロ焼き
握り	ウニいくら小井 穴子 カステラ玉子
一品	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と 干し柿バター、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。

