

新春プラン 昼

三、三〇〇円

ソフトドリンク一杯と
四名様以上でご利用の場合はお一人分を無料に

【一の膳】

先付

芹と白菜の辛子醤油掛け

芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜

造り

鮪山掛け

芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】

焼物

鱈幽庵焼

玉子焼、金箔黒豆、蟹玉子寒天

酢取茗荷

煮物

はす蒸し

野菜餡かけ 浅葱 生姜

食事

じゃこ御飯

煎り胡麻 軸三つ葉

留椀

焼油揚げ 若布

浅葱 粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け

甘味三種

花びら餅、えくぼ饅頭

塩みるくアイスクリーム

Special Lunch Menus for New Year Season in January

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and
for groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free

【First】

Appetizers

Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage

Fresh Sashimi

Tuna with grated Japanese Yam

【Second】

Grilled Dish

Spanish Mackerel with Seasoned Sauce and *Yuzu*

Simmered Dish

Steamed Lotus Root Dumpling with Vegetables Sauce

Rice

Steamed Rice with Dried Young Sardines

Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Hanabiramochi Rice Cake

Steamed Bun with Sweet Red Bean Paste

Salt Milk Ice Cream

¥3,300

上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

The price above includes consumption tax and 10% service charge.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

甘味	食事	主菜	煮物	旬菜	先付	お昼ご飯膳
塩みるくアイスクリーム	お選びください ・石川県産こしひかり ・能登井 十五〇〇円 (ぶり、ぼたん海老、いくら 青利烏賊、玉子焼、海苔、大葉 煎り胡麻、がり、紅蓼、山葵) 留椀、香の物	お選びください ・能登豚のひれかつ 十五〇〇円 ・本日の魚料理 十五〇〇円 ・天ぶら(白海老の搔揚げ) 十五〇〇円 ・旬のお造り三点盛り 十五〇〇円 ※一、〇〇〇円で一品追加承ります	はず蒸し 野菜餡かけ、浅葱、生姜	・蟹玉子寒天 蟹ほぐし身、玉子、木の芽 ・源平なます 水前寺海苔、人参、大根、胡瓜、市田柿 くこの実、柚子	芹と白菜の辛子醤油掛け 芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜	主菜と食事をお選びいただけます 二、三〇〇円〜

Special Lunch Set

Appetizers	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Seasonal Dish	Jellied Agar with Crab and Egg
	Vinegared Seaweed and Vegetables
Simmered Dish	Steamed Lotus Root Dumpling with Vegetables Sauce
Main Dish	Choice of ・ Deep-fried Pork Loin Cutlet ・ Today's Fish +¥500 ・ Glass Shrimp and Mix Vegetable Tempura +¥500 ・ Three Kinds of Seasonal Fresh Sashimi +¥500 ※For each additional main +¥1,000
Rice	Choice of ・ “ <i>Koshibikari</i> ” Steamed Rice from <i>Is hikawa</i> ・ Yellowtail, Spot Prawn, Salmon Roe and Squid Rice Bowl +¥500 and Miso Soup, Pickled Vegetables
Dessert	Salt Milk Ice Cream

¥2,300〜

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかりを使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining serve “*Koshibikari*” rice from *Is hikawa*.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

甘味	味の物	食事	蕎麦	天婦羅	煮物	旬菜	先付	そば御膳
塩みるくアイスクリーム	胡瓜、沢庵 牛蒡たまり漬け	じゃこ御飯 煎り胡麻、三つ葉	・盛り蕎麦 薬味(刻み葱、海苔、山葵) 煎り胡麻、蕎麦出汁 ・鴨つけ汁蕎麦 +500 合鴨、笹打ち葱、七味唐辛子	追加承ります 十五〇〇円 白海老の搔揚げ 丸十、えりんぎ茸、露のとう 富士卸し、レモン、塩、天出汁	はす蒸し 野菜餡かけ、浅葱、生姜	蟹ほぐし身、玉子、木の芽 蟹玉子寒天	芹と白菜の辛子醤油掛け 芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜	二、三〇〇円

Soba Noodle Plate

Appetizers	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Seasonal Dish	Jellied Agar with Crab and Egg
Simmered Dish	Steamed Lotus Root Dumpling with Vegetables Sauce
Deep-fried Dish	Additional order Glass Shrimp and Mix Vegetable Tempura +¥500
Noodles	・ Soba Buckwheat Noodles ・ Soba Buckwheat Noodles with Duck Dipping Sauce +¥500
Rice	Steamed Rice with Dried Young Sardines and Pickled Vegetables
Dessert	Salt Milk Ice Cream

¥2,300～

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかりを使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining serve "Koshibikari" rice from Ishikawa.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

おすすめ魚料理膳

二、八〇〇円

先付

芹と白菜の辛子醤油掛け
芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜

旬菜

・蟹玉子寒天
蟹ほぐし身、玉子、木の芽
・源平なます
水前寺海苔、人参、大根
胡瓜、市田柿、くこの実、柚子

煮物

はす蒸し
野菜餡かけ、浅葱、生姜

本日の魚料理 ぶり大根、鱈いしる焼、等

食事

石川県産こしひかり

留椀

焼油揚げ、若布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵
牛蒡たまり漬け

甘味

塩みるくアイスクリーム

Recommended Lunch
Today's Fish Plate

Appetizers	Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Seasonal Dish	Jellied Agar with Crab and Egg Vinegared Seaweed and Vegetables
Simmered Dish	Steamed Lotus Root Dumpling with Vegetables Sauce
Main Dish	Today's Fish
Rice	“ <i>Koshibikari</i> ” Steamed Rice from <i>Ishikawa</i> and Miso Soup, Pickled Vegetables
Dessert	Salt Milk Ice Cream

¥2,800

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかりを使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining serve “*Koshibikari*” rice from *Ishikawa*.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

先付	百合根葛練り寄せ 飛子、ぶろっこりし、山葵、美味出汁
お椀	焼目鯛真丈 梅人参、菜の花、柚子、いりこ出汁
お造り	お造り二種、芽物色々
(松花堂) 焼物	鱈幽庵焼 玉子焼、蟹玉子寒天、金箔黒豆、酢取茗荷
煮物	ひろうす 里芋含め煮、篠湯葉 梅麩、隠元、溶き辛子
揚げ物	わかさぎ香り揚げ 蓮根、露の臺、青唐 レモン、藻塩
酢の物	源平なます、水前寺海苔 人参、大根、胡瓜、市田柿 くこの実、柚子
食事	じゃこ御飯 煎り胡麻、軸三つ葉
香の物	胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け
甘味	塩みるくアイスクリーム

睦月弁当
三、五〇〇円

Seasonal Bento Box

Appetizer	Jellied <i>Kuzu</i> with Lily Bulb
Clear Soup	Dried Young Sardine Stock with Sea Bream Dumpling
Fresh Sashimi	Two kinds of Today's Fish
Grilled Dish	Spanish Mackerel with Seasoned Sauce and <i>Yuzu</i>
Simmered Dish	Deep-fried <i>Tofu</i> mixed with Vegetables, Simmered Taro <i>Yuba</i> , Wheat Gluten and Green Bean
Deep-fried Dish	Japanese Smelt, Lotus Root, Japanese Butterbur and Green Chili
Vinegared Dish	Vinegared Seaweed and Vegetables
Rice	Steamed Rice with Dried Young Sardines and Pickled Vegetables
Dessert	Salt Milk Ice Cream

¥3,500

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかりを使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining serve "Koshibikari" rice from Ishikawa.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

黒毛和牛フィレステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

先付

芹と白菜の辛子醤油掛け

芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜

造り

お造り二種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

【二の膳】

天婦羅

わかさぎ、海老

丸十、えりんぎ茸、露の臺

富士卸し、レモン、塩、天出汁

中皿

季節の彩り野菜

【三の膳】

ステーキ

黒毛和牛フィレステーキ(一〇〇g)

焼野菜添え

南瓜、しめじ茸

青梗菜、山葵、ぼん酢卸し

食事

石川県産こしひかり

留椀

焼油揚げ、若布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、昆布、牛蒡たまり漬け

Japanese Beef Fillet Steak Plate

【First】

Appetizers Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Fresh Sashimi Two kinds of Fish

【Second】

Deep-fried Dish Assorted Tempura
Japanese Smelt, Prawn, Sweet Potato, *Eringi* Mushroom
and Japanese Butterbur

Salad Seasonal Vegetables

【Third】

Steak Japanese Beef Fillet and Vegetables

Rice “*Koshibikari*” Steamed Rice from *Ishikawa*
Miso Soup and Pickled Vegetables

¥8,000

日本料理ダイニングでは、石川県産こしひかりを使用しております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Japanese Dining serve “*Koshibikari*” rice from *Ishikawa*.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

※前日までにご予約をお願い致します

*Please note that reservation is required by the day before.

レディース懐石

五、〇〇〇円

お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に

前菜

・数の子土佐漬け
数の子、若布、長芋、蕪、絹さや、振り柚子

・芹と白菜の辛子醤油掛け

芹、白菜、小松菜、焼椎茸、糸賀喜

お椀

焼目鯛真丈

梅人參、菜の花、柚子、いりこ出汁

造り

お造り三種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

焼物

鱈幽庵焼

玉子焼、金箔黒豆、蟹玉子寒天

煮物

ひろうす

里芋含め煮、篠湯葉、梅麩

隠元、溶き辛子

食事

じゃこ御飯

煎り胡麻、三つ葉

留椀

焼油揚げ、若布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け

甘味三種

花びら餅、えくぼ饅頭

塩みるくアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers	・ Pickled Herring Roe with Bonito Flakes ・ Boiled Japanese Parsley and Chinese Cabbage
Clear Soup	Dried Young Sardine Stock with Grilled Red Snapper Dumpling
Fresh Sashimi	Three kinds of Fish
Grilled Dish	Spanish Mackerel with Seasoned Sauce and <i>Yuzu</i>
Simmered Dish	Deep-fried <i>Tofu</i> mixed with Vegetables, Simmered Taro <i>Yuba</i> , Wheat Gluten and Green Bean
Rice	Steamed Rice with Dried Young Sardines Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Hanabiramochi</i> Rice Cake Steamed Bun with Sweet Red Bean Paste Salt Milk Ice Cream

Coffee or Tea

¥5,000

上記金額には消費税及びサービス料10%が含まれております
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

The price above includes consumption tax and 10% service charge.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

先付、料理長特選にぎり十貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

美濃

六、〇〇〇円

先付、季節のにぎり十貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

萩

四、〇〇〇円

先付、季節のにぎり七貫と巻物
留椀、本日の氷菓子

唐津

二、八〇〇円

寿司

Sushi

Karatsu

Amuse-bouche

Seven Pieces of Sushi and Sushi Roll, Miso Soup
Today's Ice Cream or Sherbet

¥2,800

Hagi

Amuse-bouche

Ten Pieces of Sushi and Sushi Roll, Miso Soup
Today's Ice Cream or Sherbet

¥4,000

Mino

Amuse-bouche

Special Ten Pieces of Sushi and Sushi Roll, Miso Soup
Today's Ice Cream or Sherbet

¥6,000

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

水物	食事	揚物	蒸し物	焼物	先付	菜食 (ヴィーガン) メニュー (オリーブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて) 三、八〇〇円
季節のフルーツ	石川県産こしひかり 留枕 (若布、豆腐、浅葱) 香の物 (刻み胡瓜)	野菜天ぷら 季節野菜 富士卸し、レモン、天出汁	蒸し野菜 青味	茄子田楽焼 青唐、はじかみ	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻	

Vegan Menu Lunch

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetables
Grilled Dish	Eggplant <i>Dengaku</i>
Steamed Dish	Steamed Vegetables
Deep-fried Dish	Assorted Vegetable Tempura
Rice	“ <i>Koshihikari</i> ” Steamed Rice from <i>Isbikawa</i> Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥3,800

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

水物	食事	焼物	蒸し物	サラダ	先付	グルテンフリーメニュー (オリブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて) 三、八〇〇円
季節のフルーツ	石川県産こしひかり 留椀(豆味噌、若布、豆腐、浅葱) 香の物(刻み胡瓜)	おまかせの魚塩焼き 大根卸し	蒸し野菜 青味	刻み彩り野菜	季節野菜の煮浸し 煎り胡麻	

Gluten-free Menu Lunch

Appetizers	Boiled Seasonal Vegetable
Salad	Vegetable Salad
Steamed Dish	Steamed Vegetables
Grilled Dish	Today's Fish
Rice	“Koshibikari” Steamed Rice from <i>Ishikawa</i> Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Seasonal Fruit

¥3,800

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます
メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.