



Please let us know if you have any inquiries about rice-based foods. The all prices are included tax.
米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。料金には消費税が含まれております。

かなざわコース料理

KANAZAWA COURSE

¥ 9,900 (税込)

4種のドリンクペアリング付き
with 4 glass Pairings
¥ 14,900 (税込)

箸染

季節の前菜盛り合わせ

Assorted seasonal appetizers

日本酒スパークリング Spakling sake

椀

Soup

きのこ サーモン 鮑 豆乳スープ仕立て

Soy milk soup with mushroom, salmon, and abalone

日本酒 Sake

刺身

鮮魚三種盛り合わせ

Assorted 3kind of sashimi

五種盛り合わせへ変更

Change to 5kind of sashimi

+¥ 1,500

焼物

Grilled Dish

白身魚の包み焼き 風呂吹き大根天麩羅 針揚げ牛蒡 ビーツのソース

Steamed white fish, radish tempura, fried burdock, beet sauce

白ワイン White Wine

台物

Main Dish

“キビまる豚” みぞれ鍋

“KIBIMARU pork” grated radish hot pot

日本酒 Sake or 白ワイン White Wine

食事

Rice, Soup

白ご飯 赤出汁 香の物

Rice, miso soup, Japanese pickles

握り寿司三貫へ変更

Change to 3pieces of sushi

+¥ 1,500

水菓子

Dessert

季節の物

Seasonal Dessert

しゃぶしゃぶコース

ShabuShabu Course

¥ 13,000 (税込)

4種のドリンクペアリング付き

with 4 glass Pairings

¥ 18,000(税込)

箸染

季節の前菜盛り合わせ

Assorted seasonal appetizers

日本酒スパークリング Spakling sake

椀

Soup

きのこ サーモン 鮑 豆乳スープ仕立て

Soy milk soup with mushroom, salmon, and abalone

日本酒 Sake

刺身

鮮魚三種盛り合わせ

Assorted 3kind of sashimi

五種盛り合わせへ変更

Change to 5kind of sashimi

+¥ 1,500

焼物

Grilled Dish

白身魚の包み焼き 風呂吹き大根天麩羅 針揚げ牛蒡 ビーツのソース

Steamed white fish, radish tempura, fried burdock, beet sauce

白ワイン White Wine

台物

Main Dish

黒毛和牛しゃぶしゃぶ

Wagyu beef shabu shabu

日本酒 Sake or 白ワイン White Wine

食事

Rice, Soup

白ご飯 赤出汁 香の物

Rice, miso soup, Japanese pickles

握り寿司三貫へ変更

Change to 3pieces of sushi

+¥ 1,500

水菓子

Dessert

季節の物

Seasonal Dessert

アラカルト A LA CARTE

冷菜

COLD APPETIZER

季節の小鉢三種盛	3 kinds of seasonal dishes		¥ 1,800
活車海老の紹興酒漬け	Fresh prawn marinated in Chinese wine		¥ 2,800
するめ烏賊の麴漬け	squid marinated in malted rice		¥ 1,400
御造の盛り合わせ	Assorted sashimi	三種 3kinds	¥ 3,300
		五種 5kinds	¥ 4,800
海鮮サラダ	Seafood Salad		¥ 3,600

食事

RICE, SUSHI

海鮮茶漬け	Ochazuke with seafood		¥ 3,500
握り寿司盛り合わせ (五貫)	5 pieces of Nigiri sushi		¥ 4,000
とろ尽くしの握り (五貫)	5 pieces of fatty tuna sushi		¥ 4,800
海鮮ちらしパフェ	Seafood parfait		¥ 4,200
海鮮太巻	Seafood burrito sushi rolls		¥ 3,600
カリフォルニアロール	California rolls		¥ 3,000
ご飯 赤出汁 香の物	Rice, Miso soup , Japanese pickls		¥ 1,700

温菜 Hot Dishes

蛤吸	Clear clam soup	¥2,500
フカヒレ茶碗蒸し	Shark fin steamed egg custard	¥3,300
本日おすすめ白身魚の煮付	Today's steamed white fish	¥3,300 ~
夜光貝のバター醤油焼き	Grilled great green turban with butter and soy sauce	¥3,800
あぐー豚オリオンビールしゃぶしゃぶ	Agu pork shabu shabu with Orion beer	¥4,500
大海老天麩羅盛合せ	Assorted large shrimp and vegetable tempura	¥4,500
牛タンの炙り焼き 岩塩プレート	Seared beef tongue with rock salt	¥3,800
国産牛の西京焼き	Grilled Japanese beef with miso	¥4,800
あぐー豚 ざぶとんかつ (300g)	Agu pork cutlet (300g)	¥5,000
MAGURO ステーキ - ガーリックソース -	Agu pork cutlet (300g)	¥3,000

セットメニュー

Set Menu

やまぶき	Yamabuki set menu	¥8,000
寿司五貫, 天麩羅盛合わせ, 茶碗蒸し, 赤出汁	5 pices of sushi, Assorted tempura, Steamed egg custard, Miso soup	