

おすすめ料理 Recommend Menu



いりむい

Irimui Course

¥6,600

お造り5種 / 合肴/強肴

5Kinds of Sashimi Today's Side Dish Main Dish



なぐなみ

Nagunami Set

¥6,600

寿司5貫 / 天麩羅盛合せ 赤出汁

> 5Pieces of Sushi Assorted Tempura Miso Soup



黑毛和牛

しゃぶしゃぶ

Wagyu Beef Shabu-Shabu

¥6,600

お肉追加 Additional Beef

+¥3,300 (200g)

かなざわコース KANAZAWA Course

¥9,900











箸染 Appetizers

季節の小鉢

Assorted Seasonal Appetizers

^{椀 Soup} 鰯つみれ汁

Sardine Ball Soup

刺身 Sashimi

本日の鮮魚三種盛り

Assorted 3 Kinds of Sashimi

■ 五種盛り合わせへ変更 Change to 5 Kinds of Sashimi + ¥1,500

冷鉢 Cold Dish

Kanazawa風 冷やし中華

Kanazawa-Style Cold Chinese Noodles

合肴 Fried Dish

白身魚と玉蜀黍の春巻き 梅肉餡添え

Spring Rolls with Seasonal Fish and Corn Plum Sauce

焼物 Grilled Dish

キビまる豚つくね 夏玉菜のしらす和え

Okinawan Kibimaru Pork Meatballs with Cabbage and Whitebait

食事 Rice

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 3 Pieces of Sushi + ¥1,500

> 水菓子 Dessert 季節の物

Seasonal Dessert

かなざわコース料理ラストオーダー:21:00

上記の料金には消費税が含まれております。※画像はイメージです。

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	Calfornia 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 ~
沖縄県産豚オリオンビールしゃぶ	Cしゃぶ Okinawan Pork Shabu-Shabu v Beer Broth	vith Orion	¥ 4,500
大海老天麩羅盛合せ	Assorted Large Shrimp and Vegetable Ter	mpura	¥ 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
沖縄県産豚 ざぶとんかつ (300g)	Okinawan Pork Cutlet (300g)		¥ 5,000

Guests with food allergies.

食材アレルギーをお持ちの方へ

食材にアレルギーや、食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付け下さい。 但し、通常のお料理以外のメニューをご用意するため別途費用が発生する場合もございます。

(イベントメニューなどでの対応は、お断りすることもございます。)

また、お客様とご相談の上ご用意するメニューは アレルギー症状が起きないことをお約束するメニューではございません。 ご飲食に関しましては、お客様ご自身の体調などもご考慮の上、 お客様ご自身がご判断をお願い致します。

厨房、及び機器等の洗浄過程でアレルゲンが残留することもございます。 また、他のメニューと同一の厨房にて調理を行う為 加工または調理過程においてもアレルゲンが混入する可能性が高く ご提供するお料理は完全なアレルギー対応メニューではございません。 あらかじめご留意下さいますようお願い申し上げます。

食材仕入れの都合により産地、メニューを変更する場合がございます。 米の産地情報につきましてはスタッフにお尋ね下さい。

To greater ensure the quality of your dining experience,
Please let us know if you have any food allergies or retrictions.
However, please kindly informed that additional fees may apply
In order to provide items that are not on the standard menu.
(We may be unable to accomodate allergy-related requests
as part of event menus or meals covered by lodging plans.)
guarantee that the special dietary meals will not cause any allergic res

We cannot guarantee that the special dietary meals will not cause any allergic reaction. Therefore, it is up to you to make the final judgement when ordering this type of meal.

Your order will be prepared in the same kitchen as other menu items.

For this reason, it is possible that some traces of allergens

May become mixed into the meal during preparation.

Kitchen cooking and washing facilities, and the crockery and cutlery

Used for regular menu dishes are used for the special dietary dishes as well.

Your understanding is highly appreciated.

Menu items are subject to change based on market availability. For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.