



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

季節のもの盛り合わせ

Assorted seasonal appetizers

日本酒スパークリング Spakling sake

### 椀

葱鮪椀

Tuna, Green onion, and Fried tofu

### 刺身

鮮魚三種盛り合わせ

Assorted 3kind of sashimi

日本酒 Sake

五種盛り合わせへ変更  
Change to 5kind of sashimi  
+¥ 1,500

### 煮物

Simmered Cold Dish

白身魚と夏野菜の冷たい煮物

Simmered white fish and summer vegetables

白ワイン White Wine

### 強肴

Main

牛舌大和焼き 雲丹伝法焼き 明太チーズおやき 鱧竜田揚げ

Grilled beef tongue with miso, Sea urchin steamed egg custard

Spicy fish eggs and cheese dumpling, Fried pike conger

日本酒 Sake or 赤ワイン Red Wine

### 食事

Rice, Soup

小柱搔揚げ茶漬け 漬物

Ochazuke with fried shellfish

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

季節のもの盛り合わせ  
Assorted seasonal appetizers  
日本酒スパークリング Spakling sake

椀

葱鮪椀  
Tuna, Green onion, and Fried tofu

刺身

鮮魚三種盛り合わせ  
Assorted 3kind of sashimi  
日本酒 Sake

五種盛り合わせへ変更  
Change to 5kind of sashimi  
+¥ 1,500

煮物

Simmered Cold Dish  
白身魚と夏野菜の冷たい煮物  
Simmered white fish and summer vegetables  
白ワイン White Wine

強肴

Main

黒毛和牛しゃぶしゃぶ  
Wagyu beef shabu shabu  
日本酒 Sake or 赤ワイン Red Wine

食事

Rice, Soup

小柱搔揚げ茶漬け 漬物  
Ochazuke with fried shellfish  
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
槍烏賊 (いか) の姿造り	Whole spear squid sashimi		¥ 4,500
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
鯖の棒寿司	Mackerel sushi		¥ 3,000
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 ~
鮑の踊り焼き	Fresh abalone steamed with butter	¥4,400
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
天麩羅盛合せ	Assorted tempura	¥3,300
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
あぐー豚カツレッツ	Agu pork cutlet	¥3,800

## 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	