



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。

# 河豚コース

## Blowfish Course

### ¥ 13,000 (税込)

#### 箸染

##### Appetizers

季節の前菜盛り合わせ  
Assorted Seasonal Appetizers

#### 刺身

##### Sashimi

河豚刺し  
Blowfish Sashimi

#### 煮物

##### Simmered Dish

白子入り茶碗蒸し  
Steamed Egg Custard with Milt

#### 台物

##### Main Dish

河豚ちり  
Blowfish Hot Pot

#### 揚げ物

##### Fried Dish

河豚唐揚げ  
Fried Blowfish

#### 食事

##### Rice

河豚の握り寿司 赤出汁  
Blowfish Sushi , Miso Soup

#### 水菓子

##### Dessert

季節の物  
Seasonal Dessert

# お正月三賀日限定 福福コース

2026 年1月1日～1月3 日

New Year's Celebration Blowfish Course < January 1-3 >

¥ 13,000 (税込)

## 御祝肴

Appetizers

祝肴盛り合わせ

Celebration Appetizers

## 御祝椀

Celebration Soup

祝い雑煮椀

Japanese Traditional Soup Dish for New Years

## 御刺身

Sashimi

河豚刺し

Blowfish Sashimi

## 御煮物

Simmerd Dish

白子入り茶碗蒸し

Steamed Egg Custard with Milt

## 御台物

Main Dish

河豚ちり

Blowfish Hot Pot

## 御揚げ物

Fried Dish

河豚唐揚げ

Fried Blowfish

## 御食事

Rice

河豚の握り寿司 赤出汁

Blowfish Sushi , Miso Soup

## 御水菓子

Dessert

季節の物

Seasonal Dessert

# かなざわコース KANAZAWA Course

¥9,900



箸染 Appetizers  
季節の小鉢  
Assorted Seasonal Appetizers



椀 Soup  
かぼちゃの和風ポタージュ  
Pumpkin Potage

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



焼物 Grilled Dish  
白身魚の卵けんちん焼き 茸と青菜のバターソテー  
White Fish "Kenchin-yaki" with Egg and Vegetables,  
Served with Butter-sautéed Mushrooms and Greens

揚げ物 Fried Dish  
キビまる豚里芋のポテサラ巻  
Kibi-maru Pork Roll with Creamy Mashed Taro Filling

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。

KANAZAWA Course menu L.O：9:00pm \*The all prices above are included tax. \* The product image is for illustration purpose only.



## おすすめ料理 Recommended Menu



### いりむい

#### Irimui Course

¥ 6,600

お造り5種 / 焼物/揚物

5Kinds of Sashimi

White Fish "Kenchin-yaki"  
with Egg and Vegetables

Kibi-maru Pork Roll  
with Creamy Mashed Taro Filling



### 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



### 黒毛和牛 しゃぶしゃぶ

#### Wagyu Beef Shabu-Shabu

¥ 6,600

お肉追加  
Additional Beef

+ ¥ 3,300

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。  
\*The all prices above are included tax. \* The product image is for illustration purpose only.

## 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	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～
沖縄県産豚オリオンビールしゃぶしゃぶ	Okinawan Pork Shabu-Shabu with Orion Beer Broth	¥ 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
沖縄県産キビまる豚トンテキ	Okinawan Pork Loin Steak Spicy Miso Sauce	¥ 4,500

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。

# 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を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.)  
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.