

English menu available

有中文菜单

한국어 메뉴 있습니다

多彩かつ繊細な旬の味をたのしむ

加賀屋

月替
季節
の会席料理

加賀屋の晚餐

ばんさん



月 月替わり旬の食材にこだわった料理長おすすめのお会席料理
9,000円(税込)

・先付 ・煮物焼 ・お造り3種 ・焼八寸 ・温物
・産物 ・お食事 ・デザート

里山 「月」会席に和牛ステーキ(60g)が付いた会席料理
10,800円(税込)

・先付 ・煮物 ・お造り3種 ・焼八寸 ・和牛ステーキ
・温物 ・産物 ・お食事 ・デザート



北陸の味覚を気軽に堪能できるミニ会席
能登四季彩 5,500円(税込)

・先付 ・奥能登豆腐 ・お造り2種 ・焼物
・治部煮(小) ・季節の一品 ・お食事 ・デザート



おもてなし会席
二段箱 **金澤** 4,000円(税込)

・先付 ・お造り2種 ・二段箱 ・治部煮(小) ・お食事
・デザート



月替わり旬の食材にこだわった会席料理
雪 7,000円(税込)

・先付 ・焼物 ・お造り3種 ・焼物 ・煮物 ・揚物 ・お食事 ・デザート



季節の高級食材を取り入れた厳選の会席料理
花 13,000円(税込)

・先付 ・煮物焼 ・お造り3種 ・焼八寸 ・強肴 ・温物 ・産物 ・お食事 ・デザート

要予約

山海の逸品

- **肴** いしる明太子 550円(税込)
- 金時草の酥物 660円(税込)
- 能登の岩もずく 690円(税込)
- ほたるいか沖漬け 690円(税込)
- 白ばい貝旨煮 770円(税込)
- **鮮** お造り盛り合わせ 1,890円(税込)より
- **温** 季節のお祝い物 1,100円(税込)
- 郷土料理・鴨の治部煮 1,200円(税込)
- **焼** はたはた一夜干し 880円(税込)
- 和牛ステーキ(95g) 2,430円(税込)
- **揚** 天ぷら盛り合わせ 1,650円(税込)
- 季節の御飯セット 600円(税込)
- 氷見うどん 700円(税込)
- **甘** 能登ミルクで作った季節のジェラート 680円(税込)

※料理写真はイメージです。 ※仕入れの都合により料理内容 器が変わります。 ※サービス料 別途10%加算されます。