

お昼の御膳

# 香り箱

四、五〇〇円

〈税込・サービス料別〉

彩り豊かな二段箱。加賀屋の味をお気軽ににご堪能いただける昼限定の御膳料理です。



〈お品書き〉

先付け 季節の胡麻豆腐

彩り箱 季節の組み小鉢

温 季節の揚げ物

鴨の小治部煮

お食事 じゃこ御飯

香の物 止め椀

水物 和倉とうふ

\*お品は月ごとに変わります。

―特定使用原材料― 卵・小麦・エビ・カニ



〈お品書き〉

先付け お造り お椀

八寸 強肴 煮物

お食事 水物

\*お品は月ごとに変わります。

料理長が厳選した食材を職人が丹精込めて調理いたしました。

季節の味覚を上質な時間と共にお召し上がり下さい。

―特定使用原材料― 卵・小麦・エビ・カニ

お昼から手軽に味わえる会席料理です。季節の味覚と加賀屋の伝統の技をご堪能ください。

七、〇〇〇円

〈税込・サービス料別〉

お昼の小会席

# 古都暦

※写真はイメージです。表示価格には消費税が含まれております。  
※ご精算時に別途サービス料10%を加算させていただきます。

本会席料理

# 花

一三、〇〇〇円

〈税込・サービス料別〉

九谷焼の巨匠二代目浅蔵五十吉の作品や輪島塗の器で彩られた本格会席料理。



〈お品書き〉

先付け お造り お椀

八寸 焼物 煮物

お食事 水物

\*お品は月ごとに変わります。

料理長が厳選した食材を職人が丹精込めて調理いたしました。

季節の味覚を上質な時間と共に召し上がり下さい。

―特定使用原材料― 卵・小麦・エビ・カニ



〈お品書き〉

先付け お造り お椀

八寸 焼物 煮物

お食事 水物

\*お品は月ごとに変わります。

料理長が厳選した食材を職人が丹精込めて調理いたしました。

季節の味覚を上質な時間と共に召し上がり下さい。

―特定使用原材料― 卵・小麦・エビ・カニ

厳選した石川県直送の食材を中心に彩る加賀屋ならではの独創的な日本海料理。

二〇、〇〇〇円

〈税込・サービス料別〉

本会席料理

# 月

※写真はイメージです。表示価格には消費税が含まれております。  
※ご精算時に別途サービス料10%を加算させていただきます。

本会席料理

# 雪

二五、〇〇〇円

〈税込・サービス料別〉

お料理全てに季節を感じることでできる会席料理です。見た目の美しさもお楽しみください。



〈お品書き〉

先付け お造り お椀  
八寸 焼物 煮物  
お食事 水物

\*お品は月ごとに変わります。

料理長が厳選した食材を職人が丹精込めて調理いたしました。

季節の味覚を上質な時間と共に召し上がり下さい。

―特定使用原材料― 卵・小麦・エビ・カニ



〈お品書き〉

大ぶりののど黒を塩焼や棒寿司をはじめ、その時々に応じた一番おいしいお召し上がり方でご提供いたします。

ご希望の御料理がございましたら、ご予約時にお申し付けください。

―特定使用原材料― 卵・小麦・エビ・カニ

脂ののった大きめののど黒を様々なお料理で味わい尽くせる贅沢な会席料理です。

【要予約】

三三、〇〇〇円

〈税込・サービス料別〉

会席料理

# のど黒づくし

※写真はイメージです。表示価格には消費税が含まれております。  
※ご精算時に別途サービス料10%を加算させていただきます。