

北陸の旬を味わい尽くす。
ワインとも相性抜群な、贅沢フルコースおせち。

特製 和洋三段重

通常価格 40,000 円(税込)

早割 36,000 円(税込)

3〜4人前 壺の重・貳の重・参の重 / 18.5cm × 18.5cm

参の重

目鯛西京焼き 栗甘露煮 はじかみ 牛肉ごぼう巻き 甘海老麴漬け 網笠柚子	かじき昆布 子持ち鮎 たたきごぼう 蒸しあわび にしん昆布巻き 紅白市松かまぼこ	数の子の醤油漬け 真鱈子旨煮 たこ照り焼き 華手毬もち 日の出きぬた(京人参・ 錦糸卵・大根巻き) 焼き海老
---	---	--

貳の重

金沢名物 かぶら寿司 りんごバター 赤梅の甘露煮 黒豆 金箔添え 真ぶく塩辛	イカ黄金焼き 夫婦 日の出海老 こはだ栗漬け 煮物【羽子板麴、梅人参、 くわい、ふき、竹の子】	チーズ伊達巻 梅花れんこん 龍皮昆布巻き 京風 若草 薄焼き卵巻き
--	---	---

壺の重

海老と野菜のムースロール 焼き帆立 鰯の炭火焼き 鶏もも肉のチリソース スモークサーモン のどぐろの甘酢和え	きゅうりの柚子マリネ いくらの醤油漬け ローストビーフ ドライマトの赤ワイン煮 パテ・ド・カンパーニュ ドライフルーツと木の実のテリーヌ
---	---

貳の重

参の重

壺の重

貳の重

壺の重



通常価格 25,000 円(税込)

早割 23,000 円(税込)

食材の仕入れ状況によりメニュー内容等は一部変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

大晦日の夜から始まる美食のひととき。
特製「金時草そば」と愉しむ新たな年越し。

年越し二段重

3〜4人前

壺の重・貳の重 / 18.5cm × 18.5cm

壺の重

鮑の酒蒸し 紅白丁呂木 焼き帆立 真鱈子旨煮 たこ旨煮	黒豆松葉 鶏もも肉のチリソース 鴨とボルチーニ茸の パテ・ド・カンパーニュ いくらの醤油漬け
---	--

貳の重

金時草そば そば出汁 ぶりハム	甘海老麴漬け 金沢名物 かぶら寿司
-----------------------	----------------------

限定
100個



特典

早期割引
ご予約受付中

先着順

12月5日(土)まで

ご注文いただいたお客様には、
早期割引を実施しております。
数に限りがありますのでお早めにご予約ください。

もれなくもらえる!
限定特典

当ホテルにてお受け取りの方限定
クオカード
500円分プレゼント!
お申込み、お受け取り日については
お申込み書をご確認ください。

