

金沢 おせち

新年かざりと、
百万石の彩り



伝統の郷土料理と洗練されたフレンチ。
世代を超えて集う、華やきの二段重。

プレミアム和洋二段重

3～4人前
巻の重・式の重 / 18.5cm × 18.5cm

通常価格 33,000 円(税込) **早割 30,000 円(税込)**

限定
200 個

巻の重



巻の重

焼き帆立
オマール海老の
バジル風味
なまこ酢
栗甘露煮
目鯛西京焼き
牛肉こぼろ巻き
蒸しあわび
紅白なます
本からすみ
ハニーマスタードチキン
鴨のからし風味
チーズ伊達巻
日の出きぬた(京人参・
錦糸卵・大根巻き)
焼き海老

式の重

煮物【羽子板麩、梅人参、
くわい、ふぎ、竹の子】
スモークサーモン
山椒とレモンピールの
パイ包み焼き
数の子ワイン風味
鮭といくらの醤油漬け
黒豆金箔添え
金沢名物 かぶら寿司
赤梅の甘露煮
りんごバター
牛しぐれ煮
ローストビーフ

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。

金沢の味 美食のまち

黒豆金箔



金箔の国内生産量
100%を占める金沢。
しつとりふくらと
仕上げた黒豆に、受
け継がれる伝統工
芸、金沢金箔を贅沢
に華やかにあしら
いました。

かぶら寿司



塩漬けたかぶら
に塩漬けたブリを
挟み、麴で発酵させ
たなれずし。「無寿
司がないと正月が始
まらない」といわれ
るほど、石川県を代表
する郷土料理です。

昆布巻き



北前船が運んだ石川
県の伝統料理の代表
格、お正月や祭りな
どのハレの日のご馳
走として、必ずと
いっていいほど登場
します。

