

会席プラン

お料理 会場費 税金・サービス料 が全て含まれた料金です。

ご予算にあわせて
お選びいただけます。

A お一人様
一、一〇〇〇円

お品書き

- ・精進落とし (冷) そば上がり
- ・先付 胡麻豆腐 (ウニ・三つ葉・山葵)
- ・前菜 季節の前菜7種
- ・吸い物 季節のすり流し
- ・お造り 御造り4種盛り
- ・蒸し物 海鮮茶碗蒸し
- ・小鍋 湯豆腐
- ・煮物 合鴨の治部煮
- ・揚げ物 季節の変わり揚げ・山芋磯辺揚げ・野菜2種
- ・酢の物 海鮮砵巻き
- ・食事 みたま御飯 (味噌汁・香の物)
- ・水菓子 棒茶のプラマンジェと季節の果物

B

お一人様 一、〇〇〇円

お品書き

- ・精進落とし (冷) そば上がり
- ・前菜 季節の前菜5種
- ・吸い物 海鮮つみれのお吸い物
- ・お造り 御造り3種盛り
- ・蒸し物 金時草饅頭
- ・揚げ物 旬の魚の西京焼き
- ・焼き物 海老天婦羅・野菜4種
- ・酢の物 海鮮砵巻き
- ・食事 ちりめん御飯 (味噌汁・香の物)
- ・デザート わらび餅とフルーツ



■お飲物は別途料金を頂戴致します。
■メニュー内容は例です。仕入れ状況などにより変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

御膳プラン

要予約

追加料金
+500円で
デリバリーも
承ります。

ホテル金沢の御膳プラン。
大切な方とのひとときを心を込めた
お料理でごゆっくりお過ごしください。



お品書き

お一人様 七、五〇〇円(税込)

- ・前菜 珍味、出汁巻き、焼き魚、かに真丈物、合鴨スモーク、辛子レンコン、抹茶団子
- ・お造り かんばち又はガンド、イカ、甘海老
- ・煮物 小羊、高野豆腐博多、茄子オランダ煮、チキンカレー煮、椎茸、絹サヤ、花麩
- ・台物 ミニステーキ
- ・揚げ物 彩り湯葉揚げ、甘鯛進丈、オクラ射込み、なす、青唐、(レモン、塩)
- ・酢の物 かに砵巻き
- ・ご飯 味噌汁・香の物

■お飲物は別途料金を頂戴致します。
■メニュー内容は例です。仕入れ状況などにより変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

- ◆ご法要のお引物やお菓子も承ります。
- ◆装花の手配も承ります。
- ◆お弁当形式のご希望は直接お問い合わせ下さい。

