

市の蔵 コースご案内

2026/1/13 ~ 2/28

粹楽コース 税込 4,400 円

粹楽 いきらく コース【飲み放題付】 税込 6,000 円

小鉢	揚げと小かぶの煮物
刺身	4種盛り(鯵、根木、真鯛、甘海老)
揚物	真鰐と蕪のみぞれ餡掛け
菜物	かにサラダ
蒸物	かにと春菊の茶碗蒸し
焼魚	銀鱈の柚庵焼き
食事	ミニ海鮮丼(山掛け) お吸い物又は味噌汁
甘味	苺のパンナコッタ

じわもん コース 税込 4,400 円

じわもん コース【飲み放題付】 税込 6,000 円

小鉢	かにと金時草の酢の物
	螢烏賊の沖漬け
	ごり佃煮
刺身	鮮魚4種盛り
揚物	加賀野菜の天婦羅
菜物	かにサラダ
椀物	鴨のじぶ煮
蒸物	加賀蓮根はす蒸し
食事	ミニ海鮮丼(山掛け) お吸い物又は味噌汁
甘味	苺のパンナコッタ

味覚 みかく コース 税込 9,900 円

味覚 みかく コース【飲み放題付】 税込 11,500 円

小鉢	かにと金時草の酢の物
	螢烏賊の沖漬け
刺身	寒鱈造り
粹品	茹でズワイ蟹
揚物	海老と加賀野菜の天婦羅
菜物	かにサラダ
焼物	能登牛の炙り焼き
食事	のど黒入りミニ海鮮丼 お吸い物又は味噌汁
甘味	苺のパンナコッタ

旬 コース 税込 5,500 円

旬 コース【飲み放題付】 税込 7,000 円

小鉢	揚げと小かぶの煮物
刺身	4種盛り(鯵、根木、真鯛、甘海老)
焼魚	銀鱈の柚庵焼き
揚物	真鰐と蕪のみぞれ餡掛け
蒸物	かにと春菊の茶碗蒸し
焼物	能登牛の炙り焼き
食事	ミニ海鮮丼(山掛け) お吸い物又は味噌汁
甘味	苺のパンナコッタ

ずわいかに食べ比べ コース 税込 13,200 円

※2名様から承ります

小鉢	かにと金時草の酢の物
焼物	かに炭火焼き
刺身	かに刺しと旬魚2種盛り
鍋	かに鍋
食事	雑炊
甘味	季節のデザート

加能かに満喫 コース 税込 22,000 円

※3月20日迄

粹品	かにと金時草の酢の物
焼物	かに炭火焼き
刺身	かに刺し
鍋	かに鍋
食事	雑炊
甘味	季節のデザート