

MENU おしながき



Menu items containing ingredients listed to the left are designated with an icon. (Regarding the daily specials, please inquire with your server.)
各メニューに使用されている左記の食材はアイコンで表示してあります。
(日替わりメニューなどにつきましては、お問い合わせをお願いいたします)

ENGLISH 英語

< Hiru no Zen (Afternoon) > 昼の膳



01 | Toshiie Gozen ¥3,150 利家御膳 toshiie gozen

Aperitif, Yuzuki-style steak, salad, sashimi, small vegetable bowl, vinegared vegetables, Gomoku sushi, soup, pickles, dessert.

食前酒、夕月風ステーキ、サラダ、お造り、小鉢、酢の物、五目寿司、汁物、香の物、デザート



02 | Matsu Gozen ¥2,625 まつ御膳 matsu gozen

Aperitif, sashimi, stewed dish, yaki hassun, vinegared vegetable, seasonal tofu, Gomoku sushi, soup, pickles, dessert.

食前酒、お造り、煮物、焼き八寸、酢の物、季節の豆腐、五目寿司、汁物、香の物、デザート



03 | Kaga Yuzen — famous Ochin box cuisine — ¥2,940 加賀友禅—名物おちん箱料理— kaga-yuzen meibutsu ochin-bako ryori

Sashimi from the Sea of Japan, steamed mix of vegetables and seafood, seasonal vegetables, aperitif, small dish, jibu-stew, vinegared crab, rice, soup, pickles, dessert.

日本海の恵みの盛り合わせ、山海の炊き合わせ、旬菜の盛り合わせ、食前酒、小鉢、治部煮、蟹酢、ご飯、汁物、香の物、デザート



04 | Kaga Yugao — famous Ochin box cuisine — ¥2,100 加賀夕顔—名物おちん箱料理— kaga yugao meibutsu ochin-bako ryori



05 | Kaga Duck Stew Gozen ¥2,100 加賀治部煮御膳 kaga jibu-ni gozen



06 | Sashimi Gozen ¥2,100 お造り御膳 otsukuri gozen



07 | Tempura Gozen ¥1,890 天麩羅御膳 tempura gozen



08 | Grilled Beef Gozen ¥1,680 焼肉御膳 yakiniku gozen



< Yoru no Zen (Evening) > 夜の膳



09 | Kaga Ryori Kyodo Kaiseki ¥4,400 加賀料理 郷土会席 kaga ryouri kyodo kaiseki

Aperitif, appetizer, soy caramelized gori (fish), sashimi, duck stew, palette cleanser, crab tempura, snow crab, rice dish, dessert. (10 items)

食前酒、先付、ごりの佃煮、お造り、鴨治部、組香、蟹の天麩羅、ずわい蟹、食事、デザート 全10品



10 | Tama Hime's Treasure Box ¥4,100 珠姫の宝宝箱 tama-hime no hoseki-bako

Aperitif, soup, sashimi, boiled dish of land and sea, land and sea harvest dish, vinegared dish, chinmi (delicacies), rice, pickles, dessert.

食前酒、汁物、お造り、山海の炊き合わせ、山海の幸の盛り合わせ、酢の物、珍味、ご飯、香の物、デザート



11 | Meister Kaiseki ¥15,000 ~ マイスター会席 maisuta kaiseki

A special menu created by the executive chef using the most delicious seasonal ingredients.

料理マイスターが旬の最もおいしい食材を使った特別献立。



12 | Seasonal Kaiseki ¥5,600 季節の会席 kisetsu no kaiseki

Seasonal ingredients are carefully selected for this beautiful kaiseki course.

四季折々の旬の食材を吟味した、美しい会席コース料理。



13 | Nabe Kaiseki ¥5,000 ~ 鍋会席 nabe kaiseki

Choose from different hotpots such as mixed, fugu (pufferfish), crab, oyster, and others catering to your budget.

寄せ鍋、ふぐ鍋、かに鍋、かき鍋など、ご予算に応じてご用意いたします。



14 | Mini Kaiseki ¥3,900 ミニ会席 mini kaiseki



M E N U

おしながき



Kenrokuen Kanazawa Ryori
Kenkenochin・Yuzukitei

2-37 Higashi Kenroku-machi, Kanazawa
Tel. 076-222-1600
Hours : 11:00 ~ 14:30 (L.O.)
 17:00 ~ 20:30 (L.O.)
Open Everyday
<http://www.kenrokuen.jp>

兼六園 金沢料理
兼見御亭・夕月亭

金沢市東兼六町 2-37
Tel. 076-222-1600
営業時間 : 11:00 ~ 14:30 (L.O.)
 17:00 ~ 20:30 (L.O.)
定休日 : なし
<http://www.kenrokuen.jp>