

# 匠

姿蟹付の蟹会席 ~たくみ~

萩の棟 スタンダード個室

19,000円  
[消費税込]20,520円

藤の棟 スーパリア個室

21,000円  
[消費税込]22,680円

藤の棟 露天風呂付  
ラウンジ個室

23,000円  
[消費税込]24,840円

お一人様 蟹約2杯相当

- 食膳杯 ノンアルコール 柚子蜜ジュース
- 旬彩 蟹と能登の海藻和え 前菜盛り合わせ
- 御造り 鮮魚の盛り合せ 生湯葉 薬味 加賀醬油
- 進肴 津和井蟹姿盛り あしらい
- 焼物 香箱蟹の加賀蓮根焼 グラタン見立
- 焗り 蟹焼うしお鍋 紅葉おろし ボン酢
- 揚物 源助大根餅の蟹春巻
- 食事 加賀産こしひかり 蟹釜飯 蟹殻だし仕立 加賀味噌の味噌汁 香物
- 水物 季節のゼリー

# 季節 樂な宴

かに会席プラン

8名様より承ります。  
2018年11月1日(木)~2019年3月31日(日)  
除外日/2018年12月31日(月)~2019年1月2日(水)

休前日/12~3月+2,000円(消費税別)  
11月 +5,000円(消費税別)

- ・表記料金はお一人様1泊2食付、サービス料込、消費税別・入湯税150円別(日帰り)は50円)です。
- ・月~木曜日は1室5名様(定員1名減)でご利用します。
- ・掲載の料理写真はイメージです。仕入れ等の都合により料理内容や器が異なる場合がございます。
- ・写真の蟹焼うしお鍋の蟹は2人前です。



葉渡莉

〒922-0254 石川県加賀市山代温泉通り17  
Tel 0761-77-8200 Fax 0761-77-1900  
http://hatori.jp/



萩の棟  
スタンダード個室

お一人様 蟹約1.5杯相当

蟹を使ったこだわり会席  
~なごみ~

萩の棟 スタンダード個室

15,000円  
[消費税込]16,200円

藤の棟 スーパリア個室

17,000円  
[消費税込]18,360円

藤の棟 露天風呂付  
ラウンジ個室

19,000円  
[消費税込]20,520円

# 和



日帰り  
蟹一杯付き  
会席プラン  
(昼食または夕食)

控室ご用意/タオル・浴衣付

13,000円 [消費税込]14,040円

- 食膳杯 ノンアルコール 柚子蜜ジュース
- 旬彩 小鉢と前菜三種盛り
- 御造り 鮪 鯛 甘海老 生湯葉 薬味 加賀醬油
- 進肴 津和井蟹 あしらい
- 煮物 蟹味噌と根菜の玉子 蟹殻掛け
- 仲皿 能登豚 薬味みそ焼
- 焗り 蟹焼うしお鍋 紅葉おろし ボン酢
- 揚物 変り揚げの盛り合せ
- 食事 加賀産こしひかり 蟹釜飯 蟹殻だし仕立 加賀味噌の味噌汁 香物
- 水物 季節のゼリー