



季きゅうへん樂らく宴うたげ

かに会席プラン

匠たくみ

〜たくみ〜
姿蟹付の蟹会席

蟹 約2杯相当
萩の棟 スタンダード客室
21,000円
(消費税込 23,100円)

- 水物 季節のムース
- 食前杯 柚子蜜ジュース
- 先付け 二種盛り・地野菜
- 御造り 鯛 鱒 樺木 昆布メ
- 進肴 生湯葉 菜味 加賀醬油
- 蒸し物 ずわい蟹盛り あしらい 蟹酢 加賀蓮根蒸し
- 焼物 蟹こうら塩焼 蟹 加賀味噌
- 揚げ物 蟹うしお鍋 野菜色々
- 食前 紅葉おろし ポン酢 大根釜飯の蟹出汁漬け 加賀味噌炒仕立

和

〜なごみ〜
蟹を使ったこだわり会席

蟹 約1.2杯相当
萩の棟 スタンダード客室
16,000円
(消費税込 17,600円)



- 水物 季節のムース
- 食前杯 柚子蜜ジュース
- 先付け 小鉢一種盛り
- 御造り 鯛 鱒 樺木 昆布メ
- 進肴 生湯葉 菜味 加賀醬油
- 蒸し物 ずわい蟹盛り あしらい 蟹酢 加賀蓮根蒸し
- 揚物 蟹うしお鍋 野菜色々
- 食前 紅葉おろし ポン酢 大根釜飯の蟹だし漬け 加賀味噌炒仕立

8名様より承ります。
2019年11月1日(金)～2020年3月31日(火)
除外日/2019年12月31日(火)～2020年1月2日(木)

休前日/12～3月+3,000円(消費税別)
11月 +6,000円(消費税別)

客室グレードUP
藤の棟 スーベリア客室 +2,000円
藤の棟 露天風呂付デラックス客室 +4,000円
(消費税別)



蟹一杯付き
会席
14,000円
(消費税込 15,400円)

