

期 間 : 2020年11月9日～2021年3月31日 (12/29～1/3は除く)
場 所 : 加賀料理「べにはな」
商品名 : 「ズワイ蟹会席」

加賀能登の台所

天婦羅 ～お好きなだけお楽しみいただけます。
メニューよりお申し付けください。～

【秋】(9月中旬～11月)

百万石椎茸 白山舞茸 加賀つる豆 加賀丸芋磯部揚げ
五郎島金時芋 加賀蓮根 金時草 甘海老かき揚げ

【冬】(12月～3月中旬)

加賀丸芋磯部揚げ 能登南瓜 能登白ネギ 加賀ブロッコリー
五郎島金時芋 加賀蓮根 金時草 牛蒡かき揚げ

<ズワイ蟹 1.5杯使用>

食前酒 天狗舞梅酒

八 寸 季節の前菜5種盛り合わせ

造 里 ズワイ蟹(ポーション2本) 他1貫4種

台の物 姿ズワイ蟹(ボイル冷)

焼 物 吉祥甲羅焼き(棒身3本 / 爪1本)

揚 物 ズワイ蟹足1本(ポーション) 五郎島金時芋 金時草

食 事 ズワイ蟹ご飯 赤出汁 香の物

デザート 五郎島金時芋ムース 果実の蜜漬け 他1種

天候、仕入れ状況により一部料理内容を変更する場合がございます。

期 間 : 2020年11月9日～2021年3月19日 (12/29～1/8は除く)
場 所 : 吉祥やまなか「べにはな」
商品名 : 「活ズワイ蟹を食す蟹尽くし会席」

加賀能登の台所

天婦羅 ～お好きなだけお楽しみいただけます。
メニューよりお申し付けください。～

【秋】(9月中旬～11月)

百万石椎茸 白山舞茸 加賀つる豆 加賀丸芋磯部揚げ
五郎島金時芋 加賀蓮根 金時草 甘海老かき揚げ

【冬】(12月～3月中旬)

加賀丸芋磯部揚げ 能登南瓜 能登白ネギ 加賀ブロッコリー
五郎島金時芋 加賀蓮根 金時草 牛蒡かき揚げ

<活ズワイ蟹 1杯使用>

食前酒 加賀の梅酒

八 寸 季節の前菜5種盛り合わせ

造 里 活ズワイ蟹(脚2本) 他1貫4種

焼 物 活ズワイ蟹炭火焼(甲羅1個 / 胴4個 / 脚1本 / 爪2本)
酢橘

小 鍋 活ズワイ蟹しゃぶしゃぶ(足2本)
～旬野菜と共に～ 赤おろし 割りポン酢

揚 物 活ズワイ蟹(脚1本) 能登ふぐ湯葉揚げ 金時草

食 事 ズワイ蟹ご飯 赤出汁 香の物

デザート 五郎島金時芋ムース 果実の蜜漬け 他1種

天候、仕入れ状況により一部料理内容を変更する場合がございます。