

八兆屋・金沢駅前店コースご案内 (2021/6/24～)

| 内容 | 宴華コース | (税込3,300円) | 内容 | 4,000コース | (税込4,400円) | 内容 | 郷土コース | (税込4,400円) |
|------|----------------------|------------|------|----------------------|------------|------|--------------|------------|
| | 萬彩コース【飲み放題付】 | (税込5,000円) | | 優美コース【飲み放題付】 | (税込6,000円) | | 郷土コース【飲み放題付】 | (税込6,000円) |
| 前菜 | 冬瓜の冷やし梅あん掛け | | 前菜 | 冬瓜の冷やし梅あん掛け | | 前菜 | 金時草の酢の物 | |
| | 生ハムと焼茄子のオリーブオイル掛け | | | 生ハムと焼茄子のオリーブオイル掛け | | | 甘海老の醤油麴漬け | |
| | あさりの時雨煮 | | | あさりの時雨煮 | | | ごりの佃煮 | |
| 造り | がんど・鱸・甘海老 | | 造り | がんど・鱸・甘海老 | | 造り | がんど・鱸・甘海老 | |
| | | | 冷菜 | うなぎの生春巻き | | 蒸物 | 加賀蓮根はす蒸し | |
| 揚物 | 茄子の挟み揚げと夏野菜のべっこうあん掛け | | 揚物 | 茄子の挟み揚げと夏野菜のべっこうあん掛け | | 揚物 | 生麩と加賀野菜の天婦羅 | |
| 蒸物 | 冷しとうもろこしの茶碗蒸し | | 蒸物 | 冷しとうもろこしの茶碗蒸し | | 煮物 | 加賀治部煮 | |
| 焼物 | 鶏肉のオープン焼き・ラタトゥイユ添え | | 焼物 | 和牛サーロインステーキ | | 焼物 | 能登牛ステーキ | |
| 食事 | オクラとモロヘイヤのそば | | 食事 | オクラとモロヘイヤのそば | | 食事 | おろしそば | |
| デザート | マンゴープリン | | デザート | マンゴープリン | | デザート | 五郎島金時プリン | |

| 内容 | 撰菜コース | (税込5,500円) | 内容 | 旬菜コース | (税込7,700円) |
|------|-------------------|------------|------|-------------------|------------|
| | 豊楽コース【飲み放題付】 | (税込7,000円) | | | |
| | | | 食前酒 | 加賀梅酒 | |
| 前菜 | 冬瓜の冷やし梅あん掛け | | 前菜 | 冬瓜の冷やし梅あん掛け | |
| | 生ハムと焼茄子のオリーブオイル掛け | | | 生ハムと焼茄子のオリーブオイル掛け | |
| | あさりの時雨煮 | | | あさりの時雨煮 | |
| 造り | がんど・鱸・甘海老・梶木 | | 造り | がんど・鱸・烏賊・甘海老・梶木 | |
| 焼魚 | 若鮎の塩焼き | | 焼魚 | のど黒の塩焼き | |
| | | | 粹品 | うなぎの生春巻き | |
| 揚物 | 海老と夏野菜の天婦羅 | | 揚物 | 海老と夏野菜の天婦羅 | |
| 冷菜 | 蛸と夏野菜のマリネサラダ | | 冷菜 | 蛸と夏野菜のマリネサラダ | |
| 蒸物 | 冷しとうもろこしの茶碗蒸し | | 蒸物 | 加賀蓮根はす蒸し | |
| 焼物 | 和牛サーロインステーキ | | 焼物 | 和牛サーロインステーキ | |
| 食事 | オクラとモロヘイヤのそば | | 食事 | オクラとモロヘイヤのそば・他一品 | |
| デザート | マンゴープリン・他一品 | | デザート | マンゴープリン・他一品 | |

◆その他、ご要望等ございましたら
お気軽にご相談ください。

八兆屋・金沢駅前店
(076-223-1184)