

# 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	青菜と木の子のお浸し		前菜	青菜と木の子のお浸し		前菜	甘海老の醤油麴漬け	
	胡桃チーズ			胡桃チーズ			金時草の酢の物	
	サーモンマリネと南瓜のマッシュ			サーモンマリネと南瓜のマッシュ			ごりの佃煮	
造り	がんど・真鯛・甘海老		造り	がんど・真鯛・甘海老		造り	がんど・真鯛・甘海老	
揚物	海老真丈揚げと蓮根鶏つくねの挟み揚げ		吸い物	松茸の吸い物		蒸物	加賀蓮根はす蒸し	
蒸物	トマトとモッツァレラのカプレーゼ茶碗蒸し		揚物	海老真丈揚げと蓮根鶏つくねの挟み揚げ		揚物	生麩と加賀野菜の天婦羅	
焼物	柔らかチキンのオーブン焼き		蒸物	トマトとモッツァレラのカプレーゼ茶碗蒸し		煮物	加賀治部煮	
食事	秋茄子入りとろろそば		焼物	和牛サーロインステーキ		焼物	能登牛ステーキ	
デザート	そば茶プリン・いちじくの赤ワイン漬け		食事	秋茄子入りとろろそば		食事	おろしそば	
			デザート	そば茶プリン・いちじくの赤ワイン漬け		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)				
前菜	青菜と木の子のお浸し		食前酒	加賀梅酒	
	胡桃チーズ		前菜	青菜と木の子のお浸し	
	サーモンマリネと南瓜のマッシュ			胡桃チーズ	
造り	がんど・真鯛・甘海老・梶木			サーモンマリネと南瓜のマッシュ	
吸い物	松茸の吸い物		造り	がんど・真鯛・烏賊・甘海老・梶木	
揚物	海老と季節野菜の天婦羅		焼魚	のど黒の塩焼き	
粹品	ばい貝の煮付け		吸い物	松茸の吸い物	
蒸物	トマトとモッツァレラのカプレーゼ茶碗蒸し		揚物	海老と季節野菜の天婦羅	
焼物	和牛サーロインステーキ		粹品	ばい貝の煮付け	
食事	秋茄子入りとろろそば		蒸物	トマトとモッツァレラのカプレーゼ茶碗蒸し	
デザート	そば茶プリン・いちじくの赤ワイン漬け・他一品		焼物	和牛サーロインステーキ	
			食事	秋茄子入りとろろそば・他一品	
			デザート	そば茶プリン・いちじくの赤ワイン漬け・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)