

八兆屋・金沢駅前店コースご案内 (2021/11/7~)

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	あさりの時雨煮		前菜	あさりの時雨煮		前菜	金時草の酢の物	
	海老芋煮 肉味噌そばろ掛け			海老芋煮 肉味噌そばろ掛け			甘海老の醤油麴漬け	
	柿としめじの白和え			柿としめじの白和え			ごりの佃煮	
造り	鰯・真ふぐ昆布メ・甘海老		造り	鰯・真ふぐ昆布メ・甘海老		造り	鰯・真ふぐ昆布メ・甘海老	
			粹品	牡蠣のタルタルチーズ焼き		蒸物	加賀蓮根はす蒸し	
揚物	鱈の唐揚げ・トマトソース		揚物	鱈の唐揚げ・トマトソース		揚物	生麩と加賀野菜の天婦羅	
蒸物	冬野菜と加賀蓮根のはす蒸し		蒸物	冬野菜と加賀蓮根のはす蒸し		煮物	加賀治部煮	
焼物	小麦もち豚のオープン焼き		焼物	和牛サーロインステーキ		焼物	能登牛ステーキ	
食事	山葵とろろそば		食事	山葵とろろそば		食事	おろしそば	
デザート	五郎島金時プリン・加賀柚子みつジュレ		デザート	五郎島金時プリン・加賀柚子みつジュレ		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	あさりの時雨煮		食前酒	加賀梅酒	
	海老芋煮 肉味噌そばろ掛け		前菜	あさりの時雨煮	
	柿としめじの白和え			海老芋煮 肉味噌そばろ掛け	
	甘海老の醤油麴漬け			柿としめじの白和え	
				甘海老の醤油麴漬け	
造り	鰯・真ふぐ昆布メ・甘海老・梶木		造り	鰯・真ふぐ昆布メ・甘海老・梶木	
粹品	牡蠣のタルタルチーズ焼き		粹品	香箱かに	
揚物	真鱈の白子天婦羅		酢の物	真鱈白子酢	
蒸物	冬野菜と加賀蓮根のはす蒸し		揚物	海老と季節野菜の天婦羅	
冷菜	かにサラダ・カラーゲンジュレ掛け		蒸物	冬野菜と加賀蓮根のはす蒸し	
焼物	和牛サーロインステーキ		冷菜	かにサラダ・カラーゲンジュレ掛け	
食事	山葵とろろそば		焼物	和牛サーロインステーキ	
デザート	五郎島金時プリン・加賀柚子みつジュレ		食事	山葵とろろそば・他一品	
			デザート	五郎島金時プリン・加賀柚子みつジュレ・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)