



宴料理

旬味を盛り込んだコース料理

桜コース 5,000円 +税

凜コース 7,000円 +税

兎コース 9,000円 +税

飲み放題付きコース

花コース 7,000円 [税込み]

コース料理には、サービス料金が加算されます
4名様のご予約から、飲み放題【100分】をご利用頂けます
詳細は、スタッフまでお問い合わせ下さい



LUNCH MENU ランチメニュー



花かごランチ

刺身2種
もずく酢
南蛮漬け
だし巻き
煮物
茶碗蒸し
天麩羅
サラタ
香のもの
ごはん
味噌汁

1,700 円+税



いち凛弁当

茶碗蒸し (前菜)
刺身3種
もずく酢
南蛮漬け
だし巻き
小鉢4種
煮物
焼き物
天麩羅
サラタ
香のもの
湯葉ごはん
お吸い物
自家製デザート
ドリンク

※珈琲か、紅茶をお選び下さい

2,700 円+税



花かごランチにも、デザートとドリンクをセットに

セット デザートとドリンク +500 円+税

珈琲か、紅茶をお選び下さい





Single item

旬菜のメニュー

地元食材を使用したお料理をお楽しみください

お造り盛り合わせ	1,800 円
お造り単品もごございます スタッフにお尋ねください	
のど黒塩焼き	2,500 円から
だし巻き	600 円
加賀野菜の天ぷら	700 円
白海老の唐揚げ	800 円
生麩揚げ出し	700 円
生麩田楽	700 円
活部煮	1,000 円
鯛カレー	800 円
季節の土鍋	1,200 円から
漬け物盛り合わせ	500 円

[外税表示]