



# ヒヨ蟹献上

うまかにけんじょう

姿蟹付の蟹会席  
**雪の舞**  
 蟹約2杯相当

月の棟 スタANDARD客室  
**21,000円**  
 (消費税込23,100円)

8名様  
 より承ります

[期間] 2019年11月1日(金)~2020年3月31日(火)  
 除外日/2019年12月31日(火)~2020年1月2日(休)  
 客室グレードUP 風の棟 スーベリア客室+2,000円(消費税別)  
 星の棟 デラックス客室+4,000円(消費税別)

蟹を使ったこだわり会席  
**風の舞**  
 蟹約1.2杯相当

月の棟 スタANDARD客室  
**16,000円**  
 (消費税込17,600円)

蟹1杯付き会席

**14,000円**  
 (消費税込15,400円)

- 御献立**
- 食前杯 体にあさしさんざし
  - 旬菜 ・玉子豆腐  
 ・蟹身 人参 三つ葉  
 ・蟹と旬野菜和え
  - 割鮮 蟹刺し  
 本日の御造り盛り合わせ  
 あしらひ
  - 進肴 ずわい蟹姿盛り  
 酢取り蓮根  
 胡瓜 レモン
  - 煮物 蟹足 治部煮仕立て  
 野菜彩々 山葵
  - 替皿 蟹生春巻  
 旬野菜 蟹味噌ソース
  - 焜炒 ずわい蟹すき鍋  
 加賀の野菜彩々
  - 食事 蟹釜飯  
 加賀産コヒカリ
  - 留椀 清汁仕立て
  - 香物 盛り合せ
  - 水物 季節のデザート

- 御献立**
- 食前杯 体にあさしさんざし
  - 彩葉 ・玉子豆腐  
 ・蟹身 紅葉人参  
 ・鮎酢 海老芝煮  
 牛蒡 鴨松葉串
  - 割鮮 本日の御造り盛り合せ  
 あしらひ  
 切り干し大根焼びにぎり  
 たぐり蟹身飾
  - 強肴 ずわい蟹  
 胡瓜 レモン
  - 焼物 鱈オレシ焼き  
 九十蟹煮 蕪漬け  
 ぜんまい旨煮
  - 凌ぎ 加賀うどん  
 業膳 料理長特製出汁  
 蟹 小芋 榎木 胡麻  
 枸杞の炙 木耳
  - 焜炒 蟹すき鍋  
 野菜各種
  - 食事 蟹釜飯  
 加賀産コヒカリ
  - 留椀 清汁仕立て  
 つみれ 若布 青味
  - 香物 盛り合せ三種
  - 水物 季節の果物



月の棟  
 STANDARD客室



・表記料金はお一人様1泊2食付、サービス料込、消費税別・入湯税150円別(日帰りは50円)です。  
 ・掲載の料理写真はイメージです。仕入れ等の都合により料理内容や器が異なる場合がございます。

休前日/12~3月 +3,000円(消費税別)  
 11月 +6,000円(消費税別)

〒922-0295 石川県加賀市山代温泉 19-58-1  
 Tel 0761-77-2323 Fax 0761-77-3821  
<http://rurikoh.jp/>