八兆屋・金沢駅前店 コースご案内

2026/11/7 ～
2027/1/13

吟粋 きっすい コース　税込 3,850円
吟粋 きっすい コース【飲み放題付】　税込 5,500円

前菜	甘海老の醤油麹漬け
	ローストポーク・生姜オニオンドレッシング掛け
	法蓮草の白和え
造り	鰤/梶木/甘海老
揚物	河豚の唐揚げ
蒸物	湯葉包みいかしゅうまい・生姜あん掛け
焼物	鶏ももと大根のオーブン焼き
食事	なめこおろしそば
甘味	焼きりんごプリン

優美 ゆうび コース　税込 4,400円
優美 ゆうび コース【飲み放題付】　税込 6,000円

前菜	甘海老の醤油麹漬け
	ローストポーク・生姜オニオンドレッシング掛け
	法蓮草の白和え
造り	鰤/梶木/甘海老
揚物	河豚の唐揚げ
粋品	かにの酢の物　黄金ジュレ掛け
蒸物	湯葉包みいかしゅうまい・生姜あん掛け
焼物	和牛の炙り焼き
食事	なめこおろしそば
甘味	焼きりんごプリン

郷土 きょうど コース　税込 4,400円
郷土 きょうど コース【飲み放題付】　税込 6,000円

前菜	甘海老醤油麹漬
	金時草酢
	ごり佃煮
造り	鰤/梶木/甘海老
蒸物	加賀蓮根はす蒸し
揚物	生麸と加賀野菜の天婦羅
椀物	加賀治部煮
焼物	能登牛炙り焼き
食事	おろしそば
甘味	五郎島金時プリン

撰菜 せんさい コース　税込 5,500円
豊楽 ほうらく コース【飲み放題付】　税込 7,000円

前菜	甘海老の醤油麹漬け
	ローストポーク・生姜オニオンドレッシング掛け
	法蓮草の白和え
造り	鰤/梶木/甘海老/真鯛
焼物	銀だらの柚庵焼き
揚物	海老と冬野菜の天婦羅
蒸物	加賀蓮根はす蒸し
粋品	かにの酢の物　黄金ジュレ掛け
肉物	和牛の炙り焼き
食事	なめこおろしそば
甘味	焼きりんごプリン
	バニラアイス

旬菜 しゅんさい コース　税込 7,700円

食前酒	加賀梅酒
前菜	甘海老の醤油麹漬け
	ローストポーク・生姜オニオンドレッシング掛け
	法蓮草の白和え
造り	鰤/梶木/甘海老/真鯛
焼物	のどぐろの塩焼き
揚物	海老と冬野菜の天婦羅
蒸物	加賀蓮根はす蒸し
粋品	かにの酢の物　黄金ジュレ掛け
肉物	和牛の炙り焼き
食事	なめこおろしそば
甘味	焼きりんごプリン
	バニラアイス

香箱入り コース　税込 5,500円

12/30まで

粋品	香箱かに（1杯）
造り	鰤/梶木/甘海老
揚物	かにクリームコロッケ
蒸物	湯葉包みいかしゅうまい・生姜あん掛け
焼物	銀だらの柚庵焼き
食事	なめこおろしそば
甘味	焼きりんごプリン

八兆屋・金沢駅前店
Tel. 076-223-1184

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。

WEB予約はこちらから

入荷状況により内容が異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。