

料理長の 冬の旬菜会席コース

前日まで
要予約

大切な方との記念日や、心からのおもてなしの日…。そんな特別な日のお食事に最適のコース料理をご用意いたしております。磨き上げた料理長の「技」が光る醍庵の特製会席コースを、ぜひご堪能ください。

◆ 庵 4,000円
(税込4,200円)

◆ 香 5,000円
(税込5,250円)



料理長おすすめコース

◆ せせらぎ 1,980円 全7品
(税込2,079円)

加賀蓮根のくず寄せ・打木かぼちゃの旨煮・金時草の土佐ジュレかけ/きときと鮮魚の盛合せ/鯖のいしる干しの炙り焼き/小坂蓮根の海老挟み揚げと加賀野菜の天ぷら/郷土名物 鴨の治部煮/奥能登産こしひかりと中島菜漬けと岩海苔の味噌汁/抹茶わらび餅



◆ つばき 2,980円 全8品
(税込3,129円)

前菜五種盛り/本日の鮮魚の和風カルパッチョ/河豚のおかき揚げと里芋の米粉揚げ/トマトの白玉入り茶碗蒸し/加賀棒茶と寒鰯のはりはり鍋 又は 鴨南蛮鍋/ずわい蟹ときくらげの土鍋ご飯、酒粕汁、香の物/ざるチーズケーキ 又は クリームブリュレ 又は 焼きたてスイートポテト/食後のコーヒー

メインを下の二つの中からどちらかお選びいただけます。



北陸を代表する蟹といえはずわい蟹。柔らかく繊細な脚肉と、たっぷりに入った蟹味噌はまさに王者の名にふさわしいです。そのずわい蟹をふんだんに使ったコースをご用意いたしました。

前日まで
要予約

◆ かに堪能コース

3,800円 全8品
(税込3,990円)

かに味噌和え/活かにと本日の鮮魚盛合せ/かのに炭火焼き/かにととんぶりの琥珀寄せ/かんに足と加賀野菜の天ぷら/かぶら蒸し~かにあんかけ~/かのに土鍋ごはん、手づみ岩海苔の味噌汁、香の物/抹茶わらび餅



冬の一押しアラカルト

- なまこ酢 480円 (税込504円)
- じっくり煮込んだブリ大根 580円 (税込609円)
- 能登産カキフライ 680円 (税込714円)
- たら白子ポン酢 980円 (税込1,029円)
- たら白子の天ぷら 980円 (税込1,029円)

- 白吟生 純米大吟醸生酒 (天狗舞)
小 700円 (税込735円) / 大 1,700円 (税込1,785円)
- 黒帯 特別純米酒 (福光屋)
小 500円 (税込525円) / 大 1,200円 (税込1,260円)



寒ブリ刺身 980円 (税込1,029円) 鮮度が自慢の、冬の日本海の代名詞・ブリを刺身でどうぞ。

金沢おでん6種盛合せ 880円 (税込924円) コクと旨味のある澄んだだしが特徴の醍庵の金沢おでんです。

香箱かに 1280円 (税込1,344円) 香箱かにの解禁期間は短く、まさに冬だけしか食べられない逸品です。

和酒と和談かごみ料理
醍庵
だいあん

全170席
大人数宴会も可能!

www.daian.ne.jp/
金沢市堀川町4-1 セントラルビル 1F・B1F
営業 / 17:00~24:00 (LO 23:00)

ご予約・お問合せは
予約センター 076-263-5858

金沢駅から徒歩3分! 年中無休

