

秋野菜、旬の木の子を 天ぷらで味わおう。

新鮮な食材を職人が目の前で揚げる天ぷら。カウntaxターならではの香りとパフオーマンスをお楽しみください。

秋の味覚コース **¥5,500**

お通し・木の子5種・魚貝4種・野菜3種・サラダ・お食事・デザート



琴コース **二八〇〇円 昼限定**

小鉢：お造り・天ぷら盛合せ
サラダ：お食事・デザート

舞コース **四五〇〇円**

お通し：海老2尾・魚貝3種・野菜4種
サラダ：お食事・デザート

雅コース **五五〇〇円**

お通し：海老2尾・魚貝4種・野菜5種
サラダ：かき揚げ天丼または天茶・デザート

季コース **六五〇〇円**

お通し：海老3尾・魚貝4種・野菜6種
サラダ：かき揚げ天丼または天茶・デザート

華コース **八五〇〇円**

お通し：お造り・海老3尾・魚貝5種・野菜6種
変わり揚げ：かき揚げ天丼または天茶・デザート

天ぷら処の貸切プラン 平日(月~木)夜限定
お1人様 **¥8,000~**
(お料理7品・飲み放題)6名様~

飲み放題は2時間とさせていただきます

お料理メニュー例 お飲みメニュー
おまかせ天ぷら12種 瓶ビール・日本酒・焼酎
梅酒・ワイン・ウーロン茶
オレンジューズ



金茶寮 香林坊店

〒920-0961
石川県金沢市香林坊2丁目1-1
(金沢エクセルホテル東急 3階)
TEL:076-263-5511 FAX:076-263-5513

営業時間

7:00 ~ 10:00

11:30 ~ 14:30 (ラストオーダー 14:00)

17:00 ~ 21:30 (ラストオーダー 21:00)



<http://kincharyou.co.jp>

金茶寮 香林坊店

秋のおもてなし
2010年9月・10月

石川の地酒歳時記

秋の限定酒 ひやおろし

秋の味覚とともに楽しみください。

グラス ¥600～

郷土料理

治部煮・蓮蒸し付



兼六懐石 ¥5,800

食前酒・先附・八寸・お造り・焼物・蓮蒸し
治部煮・酢の物・お食事・デザート

加賀懐石

¥9,200 (内容11品)

医王懐石

¥9,200 (内容11品)

白山懐石

¥11,000 (内容11品)

ステーキ懐石

食前酒・先附・お造り
中皿・煮物・ステーキ
サラダ・お食事・デザート
¥5,800

懐石弁当 ¥3,600

・記載の料金にはすべて税金・サービス料を含んでおります。
・食物アレルギーのお客様はお申し出ください。
・季節により料理の内容が多少変更する場合がございます。
・掲載の写真はイメージです。

夜のおもてなし



季節のおすすめ懐石 ¥6,800

食前酒・先附二種・八寸・土瓶蒸し・お造り四種盛り
秋刀魚肝焼き・蓮根饅頭・揚物・酢の物・加賀丸芋そば・デザート

秋の宴会プラン 4名様～14名様 (個室)

懐石プラン

(お料理9品・飲み放題)

室料無料

お1人様 ¥8,000～

お料理メニュー例

食前酒・先附・八寸・お造り
焼物・煮物・揚物・酢の物
お食事・デザート

お飲物メニュー

瓶ビール・日本酒・焼酎
梅酒・ワイン・ウーロン茶
オレングジュース



飲み放題は2時間とさせていただきます

昼のおもてなし



友禅弁当

¥2,800

焼八寸・お造り三種盛り・秋刀魚梅煮・木の予天ぶら・酢の物・お食事・デザート



お造り御膳

¥2,800

厚川弁当 ¥1,700

曲水弁当 ¥2,000

天ぶら御膳 ¥2,800

金沢御膳 ¥3,800

ミニ懐石 ¥4,600

あかね膳 ¥1,200

(平皿限定10食)

ステーキ御膳

¥2,800

