

～小松の風土が育んだ「和食文化」に舌鼓～
こまつ女将”小珠の和(こたまのわ)”珠玉のおもてなしプラン

こたまのわ会席 ¥16,500

みやび会席 ¥22,000

お食事(指定メニュー)、サービス料、席料、室料込

<p>料亭 一浪 小松市栄町1 0761-22-0809</p> <p>ご利用用途 LUNCH・DINNER可 受入可能人数 2～70名様まで</p>	<p>料亭 まつ家 小松市安宅町フ30-1 0761-24-3800</p> <p>ご利用用途 LUNCHのみ ※平日限定 受入可能人数 2～32名様まで</p>
<p>こたまのわ会席 八寸:季節の吹き寄せ、御造り:旬の四種盛り、焼き物:のどくる塩焼き、焼物:鴨治部煮、強肴:能登牛ステーキ、蒸し物:加賀蓮根豆腐蒸し、酢の物:すわい蟹酢、お食事:季節の炊き込み御飯、香の物:はまぐり汁、デザート:水菓子</p> <p>みやび会席八寸:季節の吹き寄せ、御造り:旬の四種盛り、焼き物:のどくる塩焼き、焼物:鴨治部煮、強肴:能登牛ステーキ、揚げ物:蟹甲羅揚げ、蒸し物:加賀蓮根豆腐蒸し、酢の物:すわい蟹酢、お食事:季節の炊き込み御飯、香の物:はまぐり汁、水菓子</p>	<p>みやび会席 先付:松露豆腐 前菜:季節の旬菜盛り合わせ 焼物:虎魚丸仕立て 造り:地元鮮魚の盛り合わせ 焼物:のどくる塩焼き 蒸物:甘鯛丹波蒸し 揚物:蟹甲羅揚げ 食事:吹き寄せ御飯 水菓子:葡萄数々 ゼリー寄せ</p>
<p>日本料理 梶助 小松市大和町141 0761-22-8314</p> <p>ご利用用途 LUNCH・DINNER可 受入可能人数 2～20名様まで</p> <p>こたまのわ会席 付出:金時草のお浸し 八寸:季節の酒肴盛り合わせ 造り:鮎、鯛、梅魚 焼物:目鯛西京焼き 揚物:地物ふくの唐揚げ お肉:能登牛ステーキ 食事:小松うどん 水菓子:クラウンメロン</p>	<p>割烹館 米八 小松市松任町58 0761-24-1717</p> <p>ご利用用途 LUNCH・DINNER可 受入可能人数 2～10名様まで</p> <p>こたまのわ会席 付出:専業の酢の物盛り 造り:季節の地魚3種盛り 一品:文字と胡瓜の揚げく風 焼物:のど風の塩焼き 寿司:アラ、鮓、甘海老、鮓、赤貝、鯛、赤烏賊の雲丹乗せ、ガンド、毛蟹、中トロ デザート:地酒の酒粕アイスクリーム ※リニューアルオープン前につき要相談</p>
<p>料亭 小六庵 小松市大文字町26 0761-22-0112</p> <p>ご利用用途 LUNCH・DINNER可 受入可能人数 2～60名様まで</p> <p>こたまのわ会席先付:枝豆腐、毛蟹、前菜:加賀太きゅうり明太子和え、造り:季節のお造り4種盛り、焼:うなぎ、焼き茄子、オクラすり流し、漬:冷やし小松うどん、焼物:岩塩塩焼き、枝豆、揚物:すずき大葉巻、もちこし、強肴:牛と夏野菜の両板焼き、飯物:茗荷とじゃこのご飯、止め焼:赤だし、香の物:三種、水菓子:レモンアイススイカ</p> <p>みやび会席先付:枝豆腐、毛蟹、前菜:赤い甘エビの子和え、造り:季節のお造り5種盛り、強肴:ハモ焼き、焼:うなぎ塩焼、焼き茄子、オクラすり流し、漬:冷やし小松うどん、焼物:岩塩塩焼き、枝豆、揚物:ハモあら、もちこし、小松うどんチップ、強肴:能登牛と夏野菜、おろしポン酢かけ、飯物:のどくるご飯、止め焼:揚げ真丈、茗荷、新玉ねぎすり流し、香の物:三種、水菓子:新玉ねぎ入り苺仁豆腐、メロン、オレンジ</p>	<p>日本料理 なか乃 小松市大和町112 0761-22-2566</p> <p>ご利用用途 LUNCH・DINNER可 受入可能人数 2～20名様まで</p> <p>こたまのわ会席 先付:養老豆腐 前菜:季節の身盛り5種盛り合わせ 焼物:鱈の塩焼き、平目、赤いか、はも、近海産まぐろ 前菜:本田酒蔵のトマトの漬物、横立産もすく酢、どじょうの漬物 焼物:庄川産塩焼き 専業ののどくる岩塩焼 揚物:能登牛ステーキ 蒸し物:甘鯛そうめん 揚物:能登産若海老天竺二連、五郎黄金時、甘鯛とうがらし 飯物:モロコシ 食事:トウモロコシご飯 じゅんごい串出汁、香の物3種 デザート:白桃</p>
<p>和餐 伸 小松市白江町八69-1 0761-22-0258</p> <p>ご利用用途 LUNCH・DINNER可 受入可能人数 2～10名様まで</p> <p>こたまのわ会席 先付:玉蜀黍牛乳寄せ 吸物:ホタテと青のりの二身真丈 お造り:地あられ、マグロ、赤いか、鰻漬とし 湯物:打本赤皮甘栗かぼちゃ豆腐、湯出し、メキスアサヒ揚げ焼八寸、甘鯛自家製産地巻、もすく酢、村雨玉子、イカ下足明太ネース焼き、木耳と鶏寄せ、丸十重煮、金時草の紫陽花手巻寿司、豆力エリ、酒粕チーズ焼き、びわろ寿司、蟹々人參、枝豆、胡桃揚物盛り:能登牛フレミアムイ子赤肉洋酒焼 前付:カマス焼物カボス酢味噌合せ お食事:新玉ねぎ飯 香の物、味噌汁</p>	<p>あわづ温泉 喜多八 小松市井口町A13 07621-65-1821</p> <p>ご利用用途 LUNCH10名様以上、DINNER2名様以上 受入可能人数 2～100名様まで</p> <p>こたまのわ会席 乾杯のジュース 先付:金時草胡麻豆腐 前菜:季節の酒肴盛り合わせ 造り:小松市産若海老 鮮魚盛り合わせ 暑洗い:小松うどん 焼物:鰻魚塩焼き、強肴:鮎の揚げ焼き 酢の物:すわい蟹 蒸物:加賀蓮根の茶碗蒸し 飯物:石川原産コシヒカリ穴子の釜飯 止め焼:赤だし汁 香の物:三種 水菓子:杏仁豆腐</p>
<p>8～10品の統一料金の割烹料理(会席料理)をお好きな料亭でご昼食またはご夕食をお気軽にお楽しみいただけます。写真は全てイメージです「ある日のお品書き(2023年6月撮影)」季節や仕入状況により、お料理内容や器が変更となりますので予めご了承ください。</p> <p>仮押さえはお受けできません。お取り消しの場合がかなる理由でも所定の取消料をいただきます。アレルギー対応、取消料等などは各店舗にご相談ください。</p>	