《平日限定》お膳物
WEEKDAY LUNCH SET

上天丼
"TENDON"

天丼（活車海老２本　魚介１種　野菜４種　海苔）
小鉢　香の物　赤出汁　果物
Tempura; Two Fresh Tiger Prawns, Seafood, Vegetables, Seaweed on Rice,
Side Dish, Japanese Pickles, Soup, Fruits

4,500 円

すきやき御膳
"SUKIYAKI GOZEN"

小鉢　すきやき小鍋　白御飯　赤出汁　果物
Side Dish, Sukiyaki, Rice, Red Miso Soup, Fruits

5,300 円

うな重
"UNAJU"

小鉢　もずく酢　うな重　肝吸物　果物
Side Dish, Vinegared Mozuku, Rice Bowl with Grilled Eel, Soup, Fruits

6,300 円

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。
All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

《平日限定》はなの三段弁当　5,000 円

HANANO WEEKDAY BENTO

三段重
Jubako Boxes

一の重　旬菜彩り盛り合わせ
小鉢いろいろ　和え物　串打ち肴　手毬寿司　珍味
Assorted Seasonal Appetizers;
Dressed Dishes, Boiled Vegetables in Dashi Broth, Skewers, Temari Sushi, Japanese Savory Delicacy

二の重　造り二種盛り　野菜炊き合わせ　もずく酢
Two Kinds of Sashimi, Simmered Vegetables, Vinegared Mozuku

三の重　近江牛ローストビーフ
Omi Roast Beef

御飯
Rice

じゃこ御飯セイロ蒸し　香の物
Steamed Rice with Dried Whitebait, Japanese Pickles

吸物
Soup

清汁仕立て
Clear Dashi Soup

水菓子
Dessert

季節物
Seasonal Fruits

撫子 – なでしこ　7,500 円

NADESHIKO

先付 Appetizer	柿胡麻和え　丁字麩　焼栗麩　ブロッコリー Persimmon, Sesame, Chojifu, Grilled Awafu, Broccoli Marinade
煮物椀 Steamed Dish	かぶら雲仕立て　蟹真丈　焼椎茸 Grated Turnip Soup, Crab Dumpling, Grilled Shiitake Mushroom
造り Sashimi	季節の造り二種盛り Assorted Two Kinds of Seasonal Sashimi
八寸 Assorted Dish	吹き寄せ盛り なまり節と水菜おろし和え フレンチキャビア　むかごと揚げ銀杏　海老旨煮　さつま芋茶巾 サーモンべったら巻　れんこん煎餅　さごし焼小袖寿司　甘酢生姜 Namari-bushi and Mizuna Marinade, Yam Bulbils and Fried Ginkgo Nut, Simmered Shrimp, Sweet Potato Dumpling Salmon and Bettara-zuke Roll, Lotus Root Chips, Spanish Mackerel Sushi, Sweet-vinegared Ginger
合肴 Grilled Dish	鱈味噌柚庵焼 Yuan-style Grilled Cod 【＋1,500 円】近江牛ローストビーフに変更いただけます。Change to Roast Omi Beef
鉢物 Side Dish	小田巻蒸し　焼穴子　小蛸　百合根　海老芋 Steamed Egg with Grilled Conger Eel, Octopus, Lily Bulb, Shrimp-shaped Taro, Udon noodles
御飯 Rice	紅葉鯛と占地釜飯　香の物　赤出汁 Kamameshi Rice with Sea Bream and Shimeji, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	林檎ゼリー　または　季節のフルーツ Apple Jelly or Seasonal Fruits

おすすめ一品料理
CHEF'S RECOMMENDATION

居酒屋はなの名物　出汁巻玉子　Rolled Egg with Dashi Broth　500 円

北陸フェア　ランチ会席　9,500 円

HOKURIKU LUNCH COURSE

先付 Appetizer	輪島ふぐ叩き サラダ仕立て Seared Wajima Fugu, Salad Style
煮物椀 Steamed Dish	富山県産紅ズワイガニとかぶらの真丈　福井県産九頭竜舞茸 Red Snow Crab and Turnip Dumpling, Kuzuryu Maitake Soup
造り Sashimi	白身魚の昆布メと季節の造り二種 Kombu-cured White Fish and assorted Two Kinds of Seasonal Sashimi
八寸 Assorted Dish	小鯛笹漬け菊花おろし和え　能登志賀ころ柿チーズ　とんぶりと大根葉のよごし 加賀れんこん煎餅　潮汁のべっこう　越前ぎんなん Pickled Sea Bream and Grated Daikon, Persimmon and Cheese, Stir-fried Field caviar and Daikon leaves with Miso Kaga Lotus Root Chips, Jellied Clear Soup, Echizen Ginkgo Nut
合肴 Grilled Dish	ぶり大根はなの流　氷見産ぶり　源助大根　柚子胡椒みぞれ餡 Hanano Style Simmered Yellowtail with Daikon Radish, Yuzu Pepper and Grated Daikon Sauce
鉢物 Side Dish	和牛治部煮 Kanazawa-style Wagyu Beef Stew
御飯 Rice	越前おろし蕎麦とにぎり寿司　または　焼き鯖五目釜飯 香の物　赤出汁 Echizen Oroshi Soba and Sushi　or　Kamameshi Rice with Grilled Mackerel, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	五郎島金時プリン　または　季節のフルーツ Gorojima Sweet Potato Pudding or Seasonal Fruits

おすすめ一品料理

CHEF'S RECOMMENDATION

居酒屋はなの名物　出汁巻玉子　Rolled Egg with Dashi Broth　500 円

椿 – つばき　16,000 円

TSUBAKI

先付 Appetizer	二味海老芋　車海老　焼穴子　太隠元 Shrimp-shaped Taro, Tiger Prawn, Grilled Conger Eel, Green Beans
煮物椀 Steamed Dish	自家製西京みぞれ仕立て　秋鯖　絹揚げ　紅葉人参　ハリハリ野菜 Saikyo Miso and Grated Daikon Soup, Mackerel, Fried Tofu, Carrot, Crispy Vegetables
造り Sashimi	季節の造り三種盛り Assorted Three kinds of Seasonal Sashimi
酒肴 Assorted Dish	蟹と水菜 焼椎茸浸し　　小蛸と分葱酢味噌和え　干し柿チーズ 袱紗焼玉子 さごし焼小袖寿司　甘酢生姜　　さつま芋茶巾　揚げ銀杏 Crab, Mizuna and Grilled Shiitake in Dashi, Marinated Octpus and Green Onion with Miso, Dried Persimmon and Cheese, Rolled Egg, Spanish Mackerel Sushi, Sweet-vinegared Ginger, Sweet Potato Dumpling, Fried Ginkgo Nut
合肴 Grilled Dish	ぶり山椒焼 Grilled Yellowtail with Sansho Pepper 【＋2,000 円】和牛サーロイン炭火焼に変更いただけます。Change to Chacoal-grilled Wagyu Beef Sirloin
強肴 Noodles	秋漁桜海老の掻揚げそば　山葵海苔おろし Soba Noodles with Sakura Shrimp Tempura, Wasabi, Seaweed and Grated Daikon
鉢物 Side Dish	近江牛柔煮　共地餡 Tender-braised Omi Beef, Starchy Sauce
御飯 Rice	かますと色々茸釜飯　香の物　赤出汁 Kamameshi Rice with Barracuda and Mushrooms, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	林檎ゼリー　または　季節のフルーツ Apple Jelly or Seasonal Fruits

おすすめ一品料理

CHEF'S RECOMMENDATION

居酒屋はなの名物　出汁巻玉子　Rolled Egg with Dashi Broth　500 円

北陸フェア　ディナー会席　23,000 円

HOKURIKU DINNER COURSE

先付 Appetizer	福井県産さといもの葛寄せ　甘エビ昆布メ　キャビア　金箔　美味出汁ジュレ Jellied Japanese Taro, Kombu-cured Sweet Shrimp and Kudzu, Caviar, Dashi Broth Jelly, Gold flakes
煮物椀 Steamed Dish	自家製西京仕立て　若狭ぐじ　源助大根　人参 Tilefish, Gensuke Daikon and Carrot Soup, Saikyo Style
造り Sashimi	氷見産ぶりと季節の造り二種 Yellowtail and assorted Two kinds of Seasonal Sashimi
酒菜 Grilled Dish	ホタルイカ素干しとクリームチーズ　　中島菜浸し　ばちこ添え　さばぬた 潮汁のべっこう　おぼろ昆布イクラ軍艦　　焼胡麻豆腐　白エビ天ぷら　越前ぎんなん Dried Firefly Squid and Cream Cheese, Boiled Green Leaves, Bachiko – Japanese delicacy, Saba Nuta Jellied Clear Soup, Oboro Kombu and Salmon Roe, Grilled Sesame Tofu, White Shrimp Tempura, Ginkgo Nut
合肴 Grilled Dish	能登牛サーロイン炭火焼　焼野菜 Charcoal-grilled Noto Beef Sirloin and Vegetables 【＋3,000 円】能登牛ヘレへ変更いただけます。Change to Chacoal-grilled Noto Beef Fillet 【＋2,000 円】サーロイン・ヘレ食べ比べに変更いただけます。Change to Beef Sirloin and Fillet Tasting
鉢物 Side Dish	加賀れんこん饅頭　色々茸生姜餡掛け　または　氷見産ぶりのみぞれしゃぶしゃぶ Kaga Lotus Root Dumpling, Mushrooms and Ginger Sauce　or　Yellowtail Shabushabu with Grated Daikon
御飯 Rice	せいこがに釜飯　香の物　赤出汁 Kamameshi Rice with Female Snow Crab, Japanese Pickles, Red Miso Soup
水菓子 Dessert	北陸パフェ　献上加賀棒茶アイス　能登志賀ころ柿　羽二重餅　月世界　粒餡 または　季節のフルーツ Hokuriku Parfait or Seasonal Fruits

おすすめ一品料理

CHEF'S RECOMMENDATION

居酒屋はなの名物　出汁巻玉子　Rolled Egg with Dashi Broth　500 円

一品料理
A LA CARTE

小鉢 Appetizer

もずく酢 900 円
Vinegared Mozuku Seaweed

柿と栗麩胡麻和え 1,100 円
Persimmon and Awafu with Sesame

さといも葛寄せ 甘エビのせ 1,400 円
Jellied Japanese Taro and Kudzu with Sweet Shrimp

干し柿チーズ 1,200 円
Dried Persimmon and Cheese

小蛸と分葱酢味噌和え 1,200 円
Marinated Octopus and Green Onion with Miso

万願寺唐辛子焼浸し 900 円
Grilled Manganji Pepper with Dashi

揚げ銀杏 1,300 円
Fried Ginkgo Nut

珍味 Delicacies

螢烏賊素干しとクリームチーズ 1,500 円
Dried Firefly Squid and Cream Cheese

烏賊このわた 2,300 円
Squid Konowata

白身鯛腸塩辛和え 1,800 円
White Fish with Salted Sea Bream Guts

たたみ鰯 1,000 円
Sardine Chips

自家製からすみ大根 2,800 円
Homemade Dried Mullet Roe and Daikon

造り Sashimi

本日の造り盛り合わせ Assorted Today's Sashimi
三種 (Three kinds) 4,500 円～
五種 (Five kinds) 6,000 円～

白身造り 又は うす造り 3,300 円
White Fish Sashimi

あおり烏賊 2,800 円
Squid

鮪（赤身 又は トロ） 3,300 円～
Tuna or Fatty Tuna

天然鰤 3,300 円
Yellowtail

戻り鰹（造り 又は 叩き） 3,300 円
Bonito Sashimi or Seared Bonito

鰆焼霜 3,100 円
Seared Spanish Mackerel

北海道バフン雲丹 3,800 円
Sea Urchin from Hokkaido

吸物 Soup Dish

蟹かぶら真丈の吸物 2,000 円
Crab and Turnip Dumpling Soup

自家製西京仕立て ぶりの吸物 2,200 円
Yellowtail Soup, Saikyo Style

かぶら霙仕立て 甘鯛の吸物 2,300 円
Tilefish and Grated Turnip Soup

一品料理
A LA CARTE

小鍋　Small Hot Pot

ぶり雲しゃぶしゃぶ小鍋 3,200 円
Yellowtail Shabushabu and Grated Daikon

黒毛和牛と季節野菜小鍋 3,300 円
Small Hot Pot of Wagyu Beef and Seasonal Vegetables

ねぎま小鍋（葱・中トロ） 3,500 円
Small Hot Pot of Fatty Tuna and Leek

焼物　Grilled Dish

車海老塩焼（2 本） 3,200 円
Two Grilled Tiger Prawn

鱈味噌柚庵焼 1,600 円
Grilled Spanish Mackerel, Yuan-style

ぶり　塩焼又は照焼 3,000 円
Grilled Yellowtail or Yellowtail Teriyaki

鰆　塩焼又は照焼 2,800 円
Grilled Spanish Mackerel or Spanish Mackerel Teriyaki

鰻　白焼又は蒲焼 3,800 円
Grilled Eel or Glaze-grilled Eel

近江牛ローストビーフ 3,800 円
Roast Omi Beef

黒毛和牛炭火焼（60g） 4,800 円
Charcoal-grilled Wagyu Beef 60g

居酒屋はなの名物　出汁巻玉子 1,200 円
Rolled Egg with Dashi Broth

揚物　Fried Dish

野菜天婦羅 3,300 円
Vegetable Tempura

海老芋　唐揚げ又は揚げ出し 1,800 円
Deep-fried Taro or Fried Taro in Dashi

天婦羅盛り合わせ 4,600 円
Assorted Tempura

車海老　生揚げ又は天婦羅（2 本） 3,200 円
Blue Rare Fried Two Tiger Prawn or Two Tiger Prawn Tempura

白エビ天ぷら 2,600 円
White Shrimp Tempura

生雲丹磯辺揚げ 3,000 円
Fresh Sea Urchin and Seaweed Tempura

炊き合せ・蒸しもの　Steamed Dish

野菜炊き合わせ 1,700 円
Steamed Vegetables

源助大根風呂吹き 1,600 円
Simmered Gensuke Daikon with Miso

黒毛和牛とすだれ麸治部煮 2,600 円
Kanazawa-style Wagyu Beef and Sudare Fu Stew

近江牛柔煮 2,800 円
Tender-braised Omi Beef

加賀れんこん饅頭 2,100 円
Kaga Lotus Root Dumpling

茶碗蒸し 1,800 円
Steamed Brothy Egg Custard

小田巻蒸し 1,800 円
Steamed Brothy Egg Custard and Udon

一品料理
A LA CARTE

御食事 Rice/Noodles

酢立そば Sudachi Soba Noodles	1,900 円
越前おろし蕎麦 Echizen Soba Noodles with Grated Daikon	2,500 円
氷見うどん HIMI UDON	
温 海老天（海老 2 尾） Udon Noodles with Two Prawn Tempura	2,500 円
温 黒毛和牛 Udon Noodles with Wagyu Beef	2,800 円
冷 酢橘 Cold Udon Noodles with Sudachi	1,900 円
野菜雑炊 Rice Porridge with Vegetables, Pickles	1,800 円
にぎり寿司盛り合わせ（5 貫） Assorted 5 pieces Sushi	3,800 円
鉄火巻（6 貫） Tuna Sushi Roll (6 pieces)	2,100 円
かっぱ巻（6 貫） Cucumber Sushi Roll (6 pieces)	900 円
しんこ巻（6 貫） Japanese Pickles Sushi Roll (6 pieces)	900 円
梅しそ巻（6 貫） Japanese Plum and Shiso Leaf Sushi Roll (6 pieces)	900 円

御食事 Rice/Noodles

鯛釜飯 Kamameshi Rice with Sea Bream	3,800 円
鰻釜飯 Kamameshi Rice with Eel	4,500 円
焼鯖と五目釜飯 Kamameshi Rice with Grilled Mackerel and Vegetables	4,000 円
かますと茸釜 Kamameshi Rice with Barracuda and Mushrooms	4,000 円
さつま芋とむかご釜飯 Kamameshi Rice with Sweet Potato and Yam Bulbils	3,200 円

※釜飯は二名様分の量です。40 分程お時間いただきます。
Kamameshi Rice is cooked for two persons. It takes about 40 minutes.

一品料理
A LA CARTE

デザート　Dessert

五郎島金時プリン Gorojima Sweet Potato Pudding	1,300 円
献上加賀棒茶アイス Hojicha Ice Cream	900 円
メロン Melon	1,800 円
マンゴー Mango	1,500 円
ぶどう Grape	1,500 円
無花果 Fig	1,200 円
梨 Pear	1,100 円
柿 Persimmon	1,100 円
フルーツ 3 種盛り合わせ Assorted Fruits	2,000 円