季節の五段弁当　六、六〇〇円
（税込・奉仕料別）

先付　冬瓜　冷やし鉢
茗荷　叩き牛蒡　生姜

御椀　清汁仕立て
鯛葛叩き　玉子豆腐
蔓菜　柚子

五段重

御造り　旬のお造り

中皿　鱧天婦羅
酢橘　能登揚浜塩

焼物　能登豚　塩焼
染め卸し　檸檬

煮物　茄子　打木赤皮甘栗南瓜
巻海老　絹さや　蓮芋
木の芽

酢の物　フルーツトマト
ヤングコーン
土佐酢漬け　木の芽

御食事　手打蕎麦　汐露
又は
枝豆御飯
香の物　味噌汁

水菓子　抹茶胡麻豆腐
黒蜜　きな粉

会席「尾山」　八、八〇〇円
（税込・奉仕料別）

前菜　鬼灯　白和え
隠元　天豆
ヤングコーン
穴子小袖寿司　酢取茗荷
玉子松風
打木赤皮甘栗南瓜羹

御椀　清汁仕立て
鯛葛叩き　玉子豆腐
蔓菜　柚子

御造り　旬のお造り

焼物　太刀魚塩焼
染め卸し　酢橘

煮物　治部煮
合鴨　茄子　小松菜
栗麩　簾麩　山葵

御食事　手打ち蕎麦　汐露
又は
枝豆御飯
香の物　味噌汁

水菓子　抹茶胡麻豆腐
黒蜜　きな粉

会席「金沢」　一三、二〇〇円
（税込・奉仕料別）

前菜　鬼灯　白和え
隠元　天豆
ヤングコーン
穴子小袖寿司　酢取茗荷
泥鰌蒲焼
打木赤皮甘栗南瓜羹

御椀　玉蜀黍摺流し
巻海老　玉子豆腐
蔓菜　柚子

御造り　旬のお造り

中皿　鱧天婦羅
酢橘　能登揚浜塩

焼物　太刀魚塩焼
染め卸し　酢橘

煮物　治部煮
合鴨　茄子　小松菜
栗麩　簾麩　山葵

御食事　加賀手打ち蕎麦　汐露
又は
枝豆御飯
香の物　味噌汁

水菓子　マンゴープリン　ミント

ステーキ御膳　一一、〇〇〇円
（税込・奉仕料別）

先付　鱧南蛮漬け　加賀太胡瓜
ミニオクラ　卸し生姜

御椀　玉蜀黍摺流し
巻海老　玉子豆腐
蔓菜　柚子

御膳　黒毛和牛炭火焼き
アスパラガス　馬鈴薯
トマト　クレソン
山椒醤油　チリソース
能登塩

土鍋炊きひゃくまん穀
味噌汁
漬物

水菓子　マンゴープリン
ミント

令和七年文月吉日　青山浅田

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により、御献立内容が変更となる場合がございます。
恐れ入りますが、予めご了承くださいますようお願い申し上げます。