

会席「宝達」

38000円

(税込サ別 41800円)

先付	飯蛸桜煮 筍
前菜	鮎唐揚げ
	天豆 穂の芽薄衣
	火取り干口子
御椀	蛤吸い
	地蛤 蓬真丈
御造り	季節の鮮魚
中皿	茹で凶合蟹
	蟹味噌玉地蒸し
焼物	のど黒塩焼き
煮物	治部煮 和牛
御食事	土鍋炊き筍御飯
水菓子	季節の水菓子
甘味	季節の御甘

会席「兼六」

30000円

(税込サ別 33000円)

先付	凶合蟹 春菜お浸し
前菜	白魚酒蒸し 鮎唐揚げ
	生口子 干口子火取り
	天豆 穂の芽薄衣揚げ
御椀	帆立粕寿和え
御造り	車海老奉書巻 蓬真丈
焼物	季節の鮮魚
煮物	黒毛和牛ステーキ
御食事	筍昆布煮
水菓子	土鍋炊き筍御飯
甘味	季節の水菓子
	季節の御甘

会席「和牛フィレステーキ」 25000円

(税込サ別 27500円)

先付 飯蛸 菜の花昆布

前菜 能登水雲酢 鮎佃煮

小鯛小袖寿司 ふく煮凍り

巻海老と芽キャベツ粕寿和え

御椀 すまし仕立て 相並 蓬真丈

御造り 季節の鮮魚

小鉢 フレッシュサラダ

中皿 和牛フィレステーキ

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麺

水菓子 季節の水菓子

会席「春づくし」 22000円

(税込サ別 24200円)

先付 帆立 菜の花昆布 春菜

前菜 白魚酒蒸し 飯蛸桜煮

小鯛小袖寿司 恵比寿

巻海老と芽キャベツ粕寿和え

御椀 蛤吸い 地蛤 蓬真丈

御造り 季節の鮮魚

中皿 鮎唐揚げ

露の臺 穂の目薄衣揚げ

焼物 甘鯛若狭焼き

煮物 治部煮 黒毛和牛

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸い煮麺

水菓子 季節の水菓子

甘味 季節の御甘

会席「立山」

16000円

(税込サ別 17600円)

先付 飯蛸 菜の花昆布

前菜 能登水雲酢 鮎佃煮

小鯛小袖寿司 ふく煮凍り

巻海老と芽キャベツ粕寿和え

御椀 すまし仕立て 相並 蓬真丈

御造り 季節の鮮魚

蒸物 白魚 グリンピース 玉地蒸し

焼物 鯛唐蒸し 豆腐田楽

煮物 治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 肉吸煮麵

水菓子 季節の水菓子

会席「加賀」

13000円

(税込サ別 14300円)

先付 蓬豆富 青柳

前菜 能登水雲 鮎佃煮

小鯛小袖寿司 ふく煮凍り

巻海老と芽キャベツ粕寿和え

御椀 海老真丈湯葉包み 筍

御造り 季節の鮮魚

中皿 河豚唐揚げ

焼物 鰯柚庵焼き

煮物 治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は 江戸三度御飯

水菓子 季節の水菓子