

会席「立山」 一七、六〇〇円(税込・奉別)

先付

蛍鳥賊
うるい わらび
木の芽酢ジュレ 生姜

前菜

能登もずく酢 針生姜
細魚小袖寿司 桜葉
穴子八幡巻き
帆立貝 天豆 白和え
芹 胡麻酢和え
鯛真子煮凍り

御椀

すまし仕立て
巻海老 筍真丈
こしあぶら 木の芽

御造り

車鯛昆布メ
甘海老
鳥賊

中皿

かき揚げ
桜海老 三つ葉
たらの芽 うす衣揚げ
能登揚浜塩 酢橘

台の物

湯鯛
金時草 二杯酢
大根おろし 生姜

煮物

治部煮
合鴨筍
小松菜 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
おぼろ昆布煮麺

水菓子

キウイパンナコッタ

会席「白山」 二四、二〇〇円(税込・奉別)

先付

蛤酒蒸し
木の芽酢ジュレ
うるい わらび 落
おろし生姜

御椀

すまし仕立て
相並 筍真丈
こしあぶら 木の芽

御造り

鯉叩き
新玉葱 大葉 茗荷

台の物

車鯛昆布メ
甘海老 花穂紫蘇

鯛姿盛り

鯛唐蒸し 桜葉
筍木の芽焼き
鮎唐揚げ

煮物

治部煮
黒毛和牛うす焼き
小玉葱 小松菜
簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
おぼろ昆布煮麺

水菓子

パイヤゼリー ミント

甘味

能登大納言ぜんざい
白玉 桜花

会席「兼六」 三三、〇〇〇円(税込・奉別)

先付

鮑蒸し煮
落 うど わらび
寄せ酢 生姜

前菜

青竹盛り
細魚小袖寿司 桜葉
白和え
車海老 天豆 山葵葉
鯛真子琥珀寄せ
鳥賊 新このわた

御椀

蛤吸い
蛤酒蒸し 筍真丈
こしあぶら 木の芽

御造り

一品目 鯉叩き
新玉葱 大葉 茗荷
二品目 鯛 甘海老 花穂紫蘇

中皿

小鮎 活鮎 唐揚げ
たらの芽 うす衣揚げ
能登揚浜塩 酢橘
干口子

焼き物

甘鯛若狭焼き
独活きんぴら せん菜

煮物

治部煮
黒毛和牛 小玉葱
小松菜 簾麩 山葵

御食事

土鍋炊き筍御飯
お味噌汁 香の物

水菓子

橙寄せ
能登大納言ぜんざい
白玉 桜花

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せようお願い申し上げます。

会席「宝達」四一、八〇〇円(税込・奉別)

先付

鮑蒸し煮
筍 蕨 独活 活蕨 寄せ酢 生姜

前菜

胡麻豆腐 生雲丹 割醤油 山葵

御椀

おこぜ丸仕立て
こしあぶら 針独活 木の芽

御造

鯛うす造り
ポン酢 浅葱 紅葉卸
活大梅貝 甘海老 新このわた

中皿

春山羽二重 穴子山椒煮 白山豆腐
雪山山羽二重 蛤山椒煮 白山豆腐
活鮓揚げ煮 小鮓揚げ煮 たららの芽
染め庵 花卉 独活 人参

焼物

甘鯛若狭焼き 筍木の芽焼き
独活きんぴら せん菜

煮物

黒毛和牛治部煮
小玉葱 小松菜 簾麩 山葵

御食事

若竹温蕎麦 又は 手打ち蕎麦 汐露

水菓子

いちご寄せ

甘味

能登大納言ぜんざい 白玉 桜花

ステーキ会席二七、五〇〇円(税込・奉別)

先付

蛤酒蒸し
木の芽酢ジュレ
うるい 蕨 蕨 落 生姜

前菜

新能登水雲酢
細魚小袖寿司 桜葉
穴子八幡巻き
帆立天豆白和え
芹胡麻酢和え
鯛真子煮凍り

御椀

清汁仕立て
相並 筍真丈
こしあぶら 木の芽

御造

初鰹叩き
新玉葱 大葉 茗荷
車鯛昆布メ 甘海老

焼物

和牛ヒレステーキ
焼き野菜 香味野菜
能登塩 山椒しょうゆ

煮物

山菜天麩羅
露の臺 たららの芽
行者にんにく 独活
天つゆ 大根卸し

御食事

土鍋炊き
ひやくまん穀御飯
味噌汁 江戸三度

水菓子

パイヤゼリー

甘味

能登大納言ぜんざい
白玉 桜花

令和六年卯月吉日 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せようお願い申し上げます。