

季節の五段弁当 六、六〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付 桜鯛湯霜 梅肉衣  
大豆 独活  
花卉大根

御 椀 清汁仕立て  
海老ふかし  
防風 木の芽

五段重 御造り 初鰹叩き  
サラダ仕立て

中 皿 筍天麩羅  
たらの芽 能登塩

焼 物 鱒木の芽焼き  
恵比寿

煮 物 能登豚角煮  
新馬鈴薯  
絹さや 辛子

酢 物 公魚南蛮漬け  
焼き葱 クレソン  
蛇腹胡瓜

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
白山麓鳥越村産蕎麦粉  
又は  
浅利御飯

水菓子 能登大納言ムース  
桜餅見立て

会席「尾山」 八、八〇〇円

(税込・奉仕料別)

前 菜 新能登水雲酢  
細魚小袖寿司 桜餅葉  
穴子八幡巻き  
帆立天豆白和え  
芹胡麻酢和え  
恵比寿

御 椀 薄葛仕立て  
平目唐揚げ 豆腐  
針馬鈴薯 うるい  
木の芽

御造り 旬の造り盛り

焼 物 鯛木の芽焼き  
独活金平

煮 物 治部煮  
合鴨 蓬麩 舞茸  
簾麩 小松菜 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
白山麓鳥越村産蕎麦粉  
又は  
浅利御飯

水菓子 能登大納言ムース  
桜餅見立て

会席「金沢」 一三、二〇〇円

(税込・奉仕料別)

先 付 螢鳥賊木の芽酢ジュレ  
うるい 蕨 生姜

前 菜 細魚小袖寿司  
能登水雲酢  
穴子八幡巻き  
帆立天豆白和え  
鯛の子煮凍り  
芹胡麻酢和え

御 椀 清汁仕立て  
巻海老 筍真丈  
こしあぶら 木の芽

御造り 旬の造り盛り

中 皿 山菜天麩羅  
路の臺 たらの芽  
行者にんにく 能登塩

焼 物 鯛木の芽焼き  
独活金平

煮 物 治部煮  
合鴨 簾麩 舞茸  
蓬麩 小松菜 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
白山麓鳥越村産蕎麦粉  
又は  
浅利御飯

水菓子 キウイパンナコッタ

ステーキ御膳 一、〇〇〇円

(税込・奉仕料別)

先 付 鯛湯霜 梅肉衣  
大豆 独活  
花卉大根

御 椀 清汁仕立て  
巻海老  
筍真丈  
こしあぶら  
木の芽

御膳 和牛炭火焼き  
焼き野菜  
山椒醤油  
チリソース  
能登塩

水菓子 キウイパンナコッタ

土鍋炊き  
ひやくまん穀米  
味噌汁  
漬物

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。

水菓子 能登大納言ムース  
桜餅見立て

水菓子 能登大納言ムース  
桜餅見立て

水菓子 キウイパンナコッタ

令和六年卯月吉日 青山浅田