

会席「加賀」 一三、〇〇〇円

- 先付 蒸雲丹 枝豆腐 新順菜 美味出汁 山葵
- 前菜 水茄子 卷海老 アスパラ ヤングコーン 胡麻餡掛け
- 御椀 新蓮根摺り流し 揚桜海老ふかし 五三竹 小芋 鶴菜 振り柚子
- 造り 三種盛り
- 中皿 小鮎天婦羅 新茶葉 南京バター 蓮根素揚げ
- 焼物 鱈 味噌柚庵焼 矢生姜
- 煮物 治部煮 合鴨
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 赤出汁 又は 肉吸煮麺
- 水菓子 青紫蘇ふりん 西瓜

会席「立山」 一六、〇〇〇円

- 先付 鱧葛煮 茄子 印元 加賀太胡瓜 卸し生姜 餡掛け
- 前菜 鱧粽寿司 片葉胡桃和え 玉蜀黍真丈 河豚糠漬 卷海老叩きオクラ寄せ
- 御椀 小鮎 胡麻豆腐 蓼餡 新順菜 木ノ芽
- 御造り 鯉叩き 新玉葱 茗荷 大葉 車鯛昆布締め 大梅貝
- 中皿 穴子道明寺蒸し 柏葉 山菜 銀餡
- 焼物 太刀魚独活卷 矢生姜
- 煮物 治部煮 合鴨
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 赤出汁 又は 肉吸煮麺
- 水菓子 金沢あんみつ 枇杷蜜煮

会席「白山」 二二、〇〇〇円

- 先付 鱧焼霜洗い 赤貝 加賀太胡瓜 菖蒲独活 梅酢 酢味噌
- 前菜 鱧粽寿司 干口子火取り 白海老かつ揚げ 片葉胡桃和え 河豚糠漬 酢橘おろし
- 御椀 鱧葛打ち 水茄子 焼白山豆腐 木ノ芽
- 御造り 三種盛り
- 中皿 黒毛和牛叩き 胡麻だれ アスパラ 新玉葱
- 焼物 活鮎塩焼き 矢生姜
- 煮物 新蓮根蒸し 鰻 卷海老 百合根 木耳 山葵 銀餡
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 江戸三度おにぎり 赤出汁 又は 肉吸煮麺
- 水菓子 枇杷蜜煮 氷室西瓜 金沢あんみつ

平成三十年皇月吉日 名士呂屋浅田