

会席「兼六」

三〇、〇〇〇円

先付 香箱蟹 金時草湯葉巻 防風 千鳥酢

前菜 柚子釜 蛤酒蒸し 独活 京人參

千社唐 酢ゼリー 防風
河豚煮凍り 鶉 松風 干口子

御椀 鰯一塩 大根羹

大根色紙 芹 柚子

御造り 河豚薄造り 鰯 甘海老

中皿 茹で囃合蟹 蟹味噌
千鳥酢 鰯蕪寿司

焼物 甘鯛木ノ芽焼 蓮根煎餅
松笠慈姑揚げ煮

煮物 治部煮 和牛

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 大門煮麵

水菓子 マイヤーレモンゼリー
ラフランスココンポート

甘味 栗と無花果の蒸し羊羹

会席「冬づくし」

三二、〇〇〇円

先付 香箱蟹 金時草湯葉巻 防風 千鳥酢

前菜 かぼす釜 細魚 分葱 ぬた
鶉松風 鰯蕪寿司

千社唐味噌漬け 河豚煮凍り

御椀 紅葉鯛焼き目 白山豆腐

芽蕪 松葉柚子

御造り 白身薄造り 鰯 甘海老

中皿 蕪蒸し 囃合蟹 三つ葉
百合根 銀杏 生姜

焼物 鰯腹塩焼 牛蒡松葉金平
ブロッコリー 昆布締め

煮物 治部煮 合鴨葱巻 水菜 簾麩
源助大根風呂吹き 舞茸

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 大門煮麵

水菓子 栗と無花果の蒸し羊羹

平成三十年霜月吉日 名士屋浅田

会席「立山」

一六、〇〇〇円

- 先付 函合蟹身出し 金時草 生湯葉
千鳥酢庵 防風
- 前菜 かぼす釜 鰯 分葱ぬた 防風
鶉松風 千社唐味噌漬け
烏賊菊寿司 河豚煮凍り
- 御椀 蕪羹仕立て 餅矢柄
揚げ白山豆腐 芽蕪 柚子
- 御造り 三種盛り
- 中皿 加賀蓮根蒸し 穴子
銀杏 染め庵 山葵
松笠慈姑 木の葉京人参
- 焼物 鰯照焼 牛蒡松葉金平
ブロッコリー 昆布締め
- 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 大門煮麴
- 水菓子 ラフランスコンポート 黒甘柿

会席「加賀」

一三、〇〇〇円

- 先付 胡麻豆腐鞍掛け 帆立昆布締め
蟹身 焼椎茸 山葵 花穂
- 前菜 のど黒寿司 矢生姜 自然薯煎餅
なまこ金時人参白和え 慈姑揚げ煮
- 御椀 湯葉摺り流し 甘海老ふかし
鶯菜 木ノ芽
- 御造り 三種盛り
- 中皿 鱈白子茶碗蒸し
鼈甲庵 卸し生姜
- 焼物 鱈けんちん焼 加賀蓮根酢取り
- 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 大門煮麴
- 水菓子 抹茶小倉ムース 林檎蜜煮