

「五段弁当」 五、〇〇〇円

会席「尾山」 八、〇〇〇円

ステーキ会席 二五、〇〇〇円

先付 胡麻豆腐  
菜花 梅人参 田楽味噌  
炒り卵 旨出汁

先付 胡麻豆腐  
菜花 梅人参 田楽味噌  
炒り卵 旨出汁

先付 香箱蟹 金時草湯葉卷  
千鳥酢 防風

前菜 粕汁  
鰯 葱 大根 人参  
芹 一味

御椀 清まし仕立て  
鰯葱卷 玉子豆腐  
柚子 芽蕪

御椀 鰯粕汁  
日の出大根 人参  
焼葱 芹一味唐辛子

弁当

御造り 二種盛り

焼八寸

鯛唐蒸し 千枚蕪  
恵比寿 数の子胡麻和え  
鰯佃煮 黒豆松葉 金粉

御造り 河豚うす造り  
鰯 鱈子付

焼物 鰯利休焼 千枚蕪

煮物

治部煮 合鴨 簾麩 粟麩 舞茸  
青菜

焼物 和牛ヒレステーキ  
香り野菜 チリソース  
能登揚げ浜塩 柚子胡椒

揚物 白子天婦羅  
大葉 牛蒡 天つゆ 菜味

煮物

治部煮 合鴨 簾麩 粟麩 舞茸  
青菜

蒸物

蒸し野菜

煮物 治部煮  
日向鶏 簾麩 粟麩 舞茸  
青菜 山葵

酢物

鱈白子 紅白膾  
焼椎茸 紅葉卸 浅葱

御食事

和牛シチュー  
ご飯 お味噌汁 香の物  
又は  
加賀手打ち蕎麦 汐露

酢物 鯛南蛮漬け  
紅白膾 黄味酢

御食事

加賀手打ち蕎麦 菜味 汐露  
又は  
江戸三度御飯 御味御付

御食事 加賀手打ち蕎麦 菜味 汐露  
又は  
江戸三度御飯 御味御付 香の物

御食事

江戸三度御飯 御味御付  
又は  
鮭茶漬

水菓子

三宝柑ゼリー  
あまおう

水菓子

金団汁粉  
焼餅

甘味

五郎島金時芋ぜんざい

水菓子 檸檬ババロア  
檸檬糖漬け チャービル

平成三十一年睦月吉日 大手町浅田

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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

前菜 柚子釜  
鱈でんぶ和え  
巻海老 牛蒡  
千杜唐 百合根  
菜の花昆布  
子持ち昆布  
河豚煮凍り

御 椀 凶合蟹ふかし  
若布豆腐  
芽蕪 柚子

御造り 鱈  
鱈子付  
甘海老

中 皿 鱈身 白子酒蒸し  
白菜筍 昆布  
ぼん酢 薬味

焼 物 鱈 又は 鱈  
露金平 千枚漬

煮 物 治部煮  
合鴨 孫芋 簾麩  
小松菜 蓬麩

酢の物 河豚糠漬け  
金時草 生姜酢

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
河豚雑炊

水菓子 パパイヤゼリー  
あまおう

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付 香箱蟹  
金時草湯葉巻  
千鳥酢 防風

前菜 唐墨蕪  
干口子真丈  
河豚煮凍り  
大王松 ゆずり葉

御 椀 鱈粕汁  
日の出大根 人参  
焼葱 芹 一味唐辛子

御造り 河豚うす造り  
鱈  
鱈子付

中 皿 鱈白子玉地蒸し  
天豆 針柚子  
べっこう庵

焼 物 鯛筍 木の芽焼  
露金平 たららの芽

煮 物 治部煮  
和牛 小玉葱  
小松菜 蓬麩 山葵

御食事 手打ち蕎麦 汐露  
又は  
河豚雑炊

水菓子 三宝柑ゼリー  
あまおう

甘味 五郎島金時芋ぜんざい

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 香箱蟹 金時草湯葉巻  
千鳥酢 防風

前菜 柚子釜  
烏賊 このわた  
鯛筍 木の芽焼  
鮑蒸し煮  
唐墨蕪  
大王松 ゆずり葉

御 椀 河豚こく  
河豚身葛打ち 白子餅  
鍵わらび 溶き辛子

御造り 河豚うす造り  
鱈 甘海老  
紅白縹り 芽甘草

中 皿 焼き凶合蟹  
蟹味噌湯葉蒸し

焼き物 のど黒塩焼  
染おろしたらの芽

煮 物 治部煮  
和牛 小玉葱  
小松菜 簾麩 山葵

御食事 手打ち蕎麦 汐露  
又は  
河豚茶漬

水菓子 三宝柑ゼリー  
あまおう

甘味 五郎島金時芋ぜんざい

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。  
表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。