

御献立 一六、〇〇〇円

先附

生雲丹蓮芋生湯葉寄せ
黄菊 茗荷 出汁

前菜

子持鮎昆布巻煮 巻海老とびす
かぼす釜(白無花果・胡麻庵)
つる紫花葉浸し 豊鯛アボカド真丈

お椀

蟹身冬瓜岩石真丈 似鱧つみれ
隠元 柚子
又

向付

丸吸 焼餅 葱 生姜
間八 きじはた 甘海老 烏賊

中皿

秋の蒸し野菜と万寿貝
赤皮南瓜 万願寺 茄子 オクラ
ズッキーニ 能登塩 味噌たれ

焼物

口細鰯唐揚 銀杏 葛素麺
又
鱈柚庵焼 蒟蒻煎り煮 赤ずいき

煮物

合鴨治部煮
舞茸 簾麩 粟麩 小松菜 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又 きのこ御飯

水菓子

赤皮南瓜ババロア

御献立 二二、〇〇〇円

先附

毛蟹 蟹脚琥珀寄せ 蟹身蓮根寄せ
つる紫 千鳥酢

前菜

秋の蒸し野菜と鱧焼霜 味噌たれ
赤皮南瓜 長茄子 ズッキーニ
オクラ 青万願寺 能登塩

お椀

松茸土瓶蒸し 結び三ツ葉 酢橘
似鱧つみれ 甘海老つみれ

向付

鰯薄造り かぼす釜(梅貝・鈴子)
きじはた昆布メ

中皿

口細鰯唐揚 青唐射込み 百合根
銀杏 能登塩
湯鯛 金時草 柚子胡椒 みぞれ醤油

煮物

和牛治部煮
蓮芋 小蕪 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又 きのこ御飯 又 丸雑炊

水菓子

二種の葡萄寄せ 加賀しずく
甘味 五郎島金時芋蒸し羊羹

御献立 二八、〇〇〇円

先附

毛蟹 蟹脚琥珀寄せ 蟹身蓮根寄せ
つる紫 千鳥酢

前菜

鮎唐揚げ 火取り干口子
青唐百合根射込み 黄菊 茗荷
生雲丹蓮芋生湯葉寄せ 出汁

お椀

松茸土瓶蒸し 結び三ツ葉 酢橘
甘海老つみれ 鱧焼目

向付

鰯薄造り きじはた昆布メ
伊勢海老 梅貝

中皿

能登牛朴葉焼 茄子 オクラ
ズッキーニ 能登塩 チリソース
のど黒塩焼
銀杏 赤ずいき 染みぞれ

煮物

鮑蒸し煮 胡麻味噌 友汁庵
無花果酒蒸し つる豆

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又 きのこ御飯 又 丸雑炊

水菓子

シャインマスカット寄せ 加賀しずく
甘味 五郎島金時芋蒸し羊羹

平成二十九年長月吉日

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。