

御献立 一六、〇〇〇円

先附 鮫鱧肝豆腐 うるい ぼん酢

前菜 鱈でんぶ和え

巻海老 天豆 百合根 牛蒡
子持昆布 河豚身皮煮凍り
干口子寿司

お椀 蛤真丈 椎茸蓬ふかし

鍵わらび 木ノ芽

向付 鰯 甘海老 なめら

菜の花昆布メ 山葵

中皿 金沢おでん

蟹ふかし 源助大根風呂吹き
結び昆布 筍 車麩

焼物 鱈一杯醬油焼 鱈白子柚子味噌焼

矢酢取り 露金平

煮物 合鴨治部煮

舞茸 簾麩 孫芋 宝蓮草
山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又 河豚雑炊

水菓子 季節の果物

御献立 二二、〇〇〇円

先附 囚合蟹 又 香箱蟹
鏡大根 春蘭 うるい 千鳥酢

前菜 鮫鱧肝ゼリー寄せ 子持昆布
いくらと雲丹豆腐 帆立チーズ焼
芽甘草 大王松 ゆずり葉

お椀 金子 筍真丈 干口子火取り
椎茸蓬ふかし 鍵わらび 木ノ芽

向付 鰯 鯛 巻海老
千車唐唐墨和え 菜の花昆布メ 山葵

中皿 河豚一式
河豚白子身皮煮凍り 芽葱 ぼん酢みぞれ
河豚唐揚げ ルッコラネーズ
河豚真子たらの芽蓮根餅

焼物 鰯塩焼 鰯大根煮 金柑煮 露

煮物 和牛治部煮
舞茸 簾麩 小松菜 小玉葱 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又 河豚雑炊

水菓子 季節の果物

甘味 季節の甘味

御献立 二八、〇〇〇円

先附 香箱蟹 金時草湯葉巻 千鳥酢

前菜 鯛姿
鯛木ノ芽焼 数の子西京漬
鮑蒸し煮 伊勢海老雲丹焼

お椀 河豚こく
河豚身 焼餅 白子焼
鍵わらび 溶き辛子

向付 鯛薄造り 甘海老 鰯

中皿 能登牛ステーキ
亀筍 日の出鶴 鈴くわい
うるい 山葵

焼物 のど黒塩焼 又 笹鱒木ノ芽焼
露金平 梅人參

煮物 囚合蟹蒸し
百合根 たらの芽 生姜庵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又 河豚雑炊 又 蟹雑炊

水菓子 季節の果物

甘味 季節の甘味

平成三十年睦月吉日

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。