

御献立 一六、〇〇〇円

御献立 二二、〇〇〇円

御献立 二八、〇〇〇円

先附

雲龍胡麻豆腐
蓴菜 おくら 針山葵 出し汁

先附

毛蟹身出し 蟹身片葉寄せ 金時草
千鳥酢

先附

鱧焼霜洗い 梅肉 生姜酢
鱧つけ焼 加賀太胡瓜 茗荷酢取り

前菜

蟹湯葉蒸し 千鳥酢庵
泥鰯蒲焼 鰯笹寿司 赤皮南瓜羹
白瓜昆布メ 木の葉生姜

前菜

巻締みぞれ和え(鬼灯入り)
干口子火取り 鮓揚げ煮 赤皮南瓜羹
茗荷寿司 青唐射込み

前菜

雲龍胡麻豆腐 おくら 針山葵 出し汁
鮓唐揚げ煮 赤皮南瓜羹 青唐射込み
杭独活

お椀

鱧摺り流し 振り柚子
甘海老枝豆真丈 水前寺海苔

お椀

鱧葛打ち 梅肉
枝豆葛豆腐 蓴菜 振り柚子

お椀

烏賊甘海老饅頭 干口子枝豆真丈
蓴菜 振り柚子

向付

福子洗い 能登目治鮓 活大梅貝
花丸胡瓜 山葵

向付

なめら昆布メ 真子鰯焼霜
花丸胡瓜 山葵
烏賊素麺 葱 生姜 出し汁

向付

星鰯薄造り 巻海老洗い
花丸胡瓜 山葵
能登目治鮓

中皿

鮓唐揚 無花果薄衣揚 蓴葉揚
ヤングコーン 能登塩

中皿

蓮の葉盛り
鮓酒蒸し トマト姿煮 蓮根
つる豆 へた紫茄子 胡麻白和え焼

中皿

鮓笹蒸し
茄子雲丹掛け 若芽 肝酢たれ

焼物

合鴨朴葉焼
茄子 針葱 朴葉味噌

焼物

鮓塩焼 蓴酢 谷中生姜
鮓唐揚 蓴庵 石川芋うるか焼

焼物

甘鯛西京焼 白瓜昆布メ 谷中生姜

煮物

蛸柔らか煮 巻海老 南瓜 石川芋
加賀太胡瓜 つる豆 木の芽

煮物

和牛治部煮
蓬麩 加賀太胡瓜 白ずいき 山葵

煮物

毛蟹蓮根蒸し 百合根 金時草
生姜 千鳥酢庵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又
新九十御飯

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又
新九十御飯

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又 鮓御飯

水菓子

ゴールドキウイ
水無月あんみつ

水菓子

パッションフルーツプリン 氷室西瓜

水菓子

パッションフルーツゼリー
水無月羊羹

甘味

甘味

平成三十年水無月吉日

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。