

会席 一六、〇〇〇円

会席 二二、〇〇〇円

会席 二八、〇〇〇円

先附 凶合蟹身出し 蟹身蓮芋寄せ  
生湯葉掛け 茗荷酢取り 千鳥酢庵

先附 凶合蟹足身出し 蟹身蓮芋寄せ  
柴茸 千鳥酢

先附 香箱蟹 又は 凶合蟹足身出し  
蟹身蓮芋寄せ 金時草 千鳥酢

前菜 かぼす釜 柴茸みぞれ和え  
細魚菊寿司 子持鮎昆布巻煮  
零余子真丈 銀杏唐揚げ

前菜 河豚身皮百合根煮凍り  
河豚真子白菜 ポン酢みぞれ  
河豚唐揚げ ルッコラネーズ

前菜 細魚一塩唐墨和え 鮎唐揚げ煮  
河豚煮凍り 干口子火取り  
柴茸みぞれ和え 茗荷芋寿司

お椀 蛤奉書巻 錦秋豆腐 結び三つ葉  
つる菜 柚子

お椀 土瓶蒸し 松茸 目鱧つみれ  
甘海老つみれ 三ツ葉 酢橘

お椀 土瓶蒸し 松茸 目鱧つみれ  
甘海老つみれ 三ツ葉 酢橘

向付 がんど 烏賊 鯛  
花穂 山葵

向付 鰯 なめら 甘海老 烏賊菊造り  
花穂 山葵

向付 鯛薄造り 薬味 ポン酢  
鰯 甘海老 花穂 山葵

中皿 蕪風呂吹き 松茸味噌  
鮑松笠煮 南瓜庵  
蓮根海老挟み焼 金沢春菊 銀庵

中皿 鮑白扇揚 銀杏 能登塩  
菊蕪風呂吹き 松茸味噌 菊花庵  
湯鯛 金時草 生姜みぞれ酢醤油

中皿 和牛ステーキ 白無花果 ブロッコリー  
香味野菜 トマト 茗荷 胡瓜 生姜  
風味漬け醤油

焼物 小鯛唐蒸し 巻海老ゑびす 胡桃甘露煮又  
は 柳鱈西京焼  
ブロッコリー林檎酢掛け 防風軸

焼物 鯛唐蒸し 巻海老ゑびす 胡桃甘露煮  
又は 鯛唐蒸し 巻海老ゑびす 胡桃甘露煮  
和牛治部煮  
錦秋豆腐 簾麩 小松菜 山葵

焼物 杉板焼 鱧松茸巻 鰯一夜干し  
銀杏唐揚げ 零余子

煮物 合鴨治部煮

煮物 和牛治部煮  
錦秋豆腐 簾麩 小松菜 山葵

煮物 鮑雲丹焼 菊蕪風呂吹き 金沢春菊  
菊花庵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は じゃこ御飯

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 河豚雑炊

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 河豚雑炊

水菓子 五郎島芋ババロア 刀根柿

甘味 栗渋皮煮

甘味 栗渋皮煮

平成三十年神無月吉日

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。