

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

図合蟹  
金時草湯葉巻 防風 千鳥酢

先附

香箱蟹 金時草湯葉巻 防風 千鳥酢

先附

香箱蟹 金時草湯葉巻 防風 千鳥酢

前菜

かぼす釜 鰯分葱沼田(軸防風)  
うずら松風(胡桃入り)  
千車唐味昆布 河豚煮凍り  
細魚巻海老多綱寿司

前菜

かぼす釜 細魚分葱沼田(軸防風)  
うずら松風(胡桃入り) 松笠慈姑  
千車唐唐墨和え 干口子生姜真丈

前菜

柚子釜 蛤酒蒸し 金時人参  
千車唐 独活 壬生菜 酢ゼリー  
うずら松風(胡桃入り)  
河豚煮凍り 干口子

お椀

燕汁  
餅矢柄 揚里芋 芽蕪 柚子

向付

鰯 河豚と白菜 甘海老 花穂 山葵

お椀

鰯一塩焼 みぞれ仕立て  
大根色紙 焼葱 芹 柚子

向付

鰯 羽太 甘海老 花穂 山葵

中皿

和牛カツ チリソース

向付

河豚薄造り 葉味 ぼん酢  
鰯 巻海老油霜 花穂 山葵

中皿

加賀蓮根蒸し  
穴子 金時人参木ノ葉 銀杏  
松笠慈姑 銀庵 山葵

焼物

甘鯛一夜干し  
カリフラワー林檎酢 茗荷酢漬け  
又は 鰯塩焼 染みぞれ

中皿

鯛唐蒸し 銀庵 木ノ芽  
鯛煎餅 銀杏煎餅 蓮根煎餅

焼物

鰯照焼  
ブロッコリー昆布 牛蒡松葉金平

煮物

源助大根風呂吹き  
帆立黄金焼 慈姑 オクラ  
又は 帆立治部煮

煮物

焼図合蟹 酢橘 能登塩 蟹酢  
和牛治部煮  
海老芋 簾麩 小玉葱 小松菜 山葵

煮物

合鴨コース煮  
簾麩 源助大根 水菜 溶き辛子

煮物

源助大根風呂吹き  
帆立黄金焼 慈姑 オクラ  
又は 帆立治部煮

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
または 蟹雑炊  
または 河豚雑炊

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 河豚雑炊

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 河豚雑炊

水菓子

檸檬ゼリー 洋梨コンポート

水菓子

蜜林檎 落花生汁粉

甘味

蜜林檎 黒甘柿  
栗と無花果の蒸羊羹

甘味

栗と無花果の蒸羊羹

平成三十年霜月吉日

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。