

御献立 一六、〇〇〇円

先附

相並焼霜

うるい 鍵蕨 梅衣 加減酢

前菜

鯛桜葉寿司 落白酢掛け 天豆
鯛真子煮凍り 干口子あられ
菜の花昆布ヅ 小鳥賊木の芽味噌焼

お椀

巻海老奉書巻 大根 三つ葉結び
蒸し雲丹 筍 木の芽

向付

車鯛昆布ヅ 甘海老 活大梅貝

中皿

蛸鳥賊桜花みぞれ
白山豆腐 穴子蓬真丈 こし油
桜葉 花卉独活人参

焼物

鱒木の芽焼 粕寿敷
落の臺揚 山葵菜酢漬

煮物

合鴨ロース 又 合鴨治部煮
新じゃが芋 簾麩 小松菜 舞茸
山葵

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又 筍御飯

水菓子

桜あんみつ 和三盆蜜
能登大納言 とちおとめ

御献立 二二、〇〇〇円

先附

函合蟹 落 山独活 蕨
蟹身山菜寄せ 菜の花 黄身酢

前菜

蛤 天豆チーズ焼 細魚雲丹焼
蛸鳥賊時雨煮 生口子と長芋 加減酢
菜の花 鯛真子煮凍り 浜防風

お椀

河豚身葛打ち 身皮真丈 木の芽
黄人参 うるい こし油 鍵蕨

向付

鯛薄造り 巻海老油霜 活大梅貝

中皿

鯛唐蒸し 筍木の芽焼
こごみ 花卉独活人参

焼物

白魚煎餅 相並唐揚 干口子火取り
たらの芽 落の臺 能登塩

煮物

和牛治部煮
新じゃが芋 小玉葱 簾麩 小松菜
山葵

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又 筍御飯

水菓子

あまおうババロア
能登大納言お汁粉 桜道明寺

御献立 二八、〇〇〇円

先附

函合蟹 菜の花 香箱蟹寄せ 黄身酢
鏡大根

前菜

巻海老芽キャベツ粕寿和え 土筆
春野菜お浸しと鮎蒸し煮
うるい 黄人参 浜防風
鯛唐揚げ 火取り干口子 こし油

お椀

相並葛打ち
豌豆百合根葛豆腐 蕨 木の芽

向付

河豚薄造り 鯛松皮昆布ヅ
甘海老 春蘭 生口子と長芋

中皿

和牛昆布風味焼 たらの芽コロッケ
能登手鞠 クレソン 能登塩 チリソース

焼物

甘鯛若狭焼 又 のど黒塩焼
落の臺揚 山葵菜酢漬 染みぞれ

煮物

筍昆布煮 落 独活白煮 木の芽

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又 河豚漬焼御飯 ヒレすまし
又 河豚雑炊

水菓子

日向夏ゼリー
能登大納言お汁粉 桜道明寺

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。