

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

鱧照り焼き
加賀太胡瓜
茗荷酢取り

前菜

鯛笹寿司
赤皮南瓜寄せ
どじょう蒲焼
蛸煮凍り 白瓜昆布×

御椀

とうもろこしすり流し
巻海老 隠元
玉子豆腐 摺り柚子

御造り

車鯛昆布×
甘海老
大梅貝 山葵

中皿

鮎唐揚げ
伏見唐辛子
山独活 天豆
蓮根
能登揚げ塩

焼物

合鴨朴葉味噌焼
揚げ茄子 白髪葱

煮物

加賀太胡瓜
毛蟹湯葉寄せ
金時草 生姜 千鳥酢庵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
新丸十御飯

水菓子

水無月あんみつ
ゴールドキウイ

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

毛蟹
蟹身片葉寄せ
金時草 千鳥酢

前菜

ほおずき
巻鯛みぞれ
鮎揚げ煮
干口子火取
赤皮南瓜寄せ

御椀

茗荷寿司 青唐射込
鱧葛打ち 枝豆腐
じゅん菜 梅肉 青柚子

御造り

なめら昆布×
真子鰯焼霜
烏賊素麺 山葵 生姜

中皿

蓮の葉
鮎酒蒸し トマト姿煮
つる豆 蓮根 へた紫茄子

焼物

富山県庄川より
活鮎塩焼 蓼酢
活鮎唐揚 蓼餡
谷中生姜

煮物

和牛治部煮
白芋茎 又は 小玉葱
加賀太胡瓜 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
新丸十御飯

水菓子

氷室西瓜
マンゴープリン

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付

蓮の葉 鮎酒蒸し
蒸し雲丹 金時草 茗荷
出汁ジュレ 振り柚子

前菜

鮎 唐揚げ
伏見唐辛子 蓮根
山独活 天豆 能登干口子

御椀

おこぜ丸仕立て
枝豆腐 じゅん菜
忍生姜 柚子

御造り

うす造り
こち又 真子鰯
目治鮪 巻海老湯霜

中皿

和牛朴葉焼
アスパラガス
ヤングコーン
チリソース 能登塩
のど黒塩焼
染おろし 谷中生姜

焼物

加賀太胡瓜
毛蟹脚 身湯葉寄せ
オクラ 生姜 千鳥酢庵

煮物

土鍋鮎御飯
又は
加賀手打ち蕎麦 汐露

御食事

宮崎マンゴー
パッションフルーツゼリー

水菓子

甘味
水無月羹

平成三十年水無月吉日 青山浅田

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。