

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 生雲丹 焼き茄子寄せ

隠元 能登揚浜塩
摺り柚子 山葵

前菜 ほおずき

いなだ 酢橘おろし
水晶寄せ

巻海老 叩きオクラ
鱈笹寿司 えびす 白瓜昆布メ

御椀

すまし仕立て
鮎焼き目 冬瓜
蓼庵

御造り

白身魚昆布メ
活大梅貝
鳥賊
加賀太胡瓜

中皿

鱧しゃぶ
引き上げ湯葉 金時草
梅たれ

焼物

小鯛唐蒸し
独活きんぴら 赤芋茎

煮物

合鴨口ース治部煮
赤皮南瓜 へた紫茄子
加賀太胡瓜 つる豆
和辛子

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
茄子素麺

水菓子

すももババロア
シャインマスカット
ミント

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付 鱧白焼き 加賀太胡瓜
花穂 梅衣

前菜

蓮の葉盛り
巻海老オクラ寄せ
赤皮南瓜寄せ
えびす 蛸煮凍り
火取り千口子

御椀

すまし仕立て
鮎酒蒸し 肝ふかし
小メロン
じゅん菜 柚子

御造り

鳥賊そうめん
白身昆布メ
活大梅貝

中皿

和牛焼きしゃぶ
レタストマト 金糸瓜
胡麻たれ

焼物

富山県庄川より
活鮎 塩焼 唐揚 蓼酢
独活きんぴら 赤芋茎

煮物

鰻蓮蒸し 枝豆 染庵
又は
合鴨治部煮

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又 茄子素麺
又 鮭茶漬け

水菓子

甘味

パッションフルーツゼリー
加賀棒茶ババロア

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

前菜 杉板・梶の葉盛り
ほおずき
いなだ 酢橘おろし
水晶寄せ 雲丹 叩きオクラ
千口子

夏に加賀野菜

赤皮南瓜 金時草
加賀太胡瓜 へた紫茄子
巻海老 滝川煮凍り 柚子

御椀

鱧焼目
蓮根餅 枝豆
茗荷 梅肉

御造り

虎魚(又鰯) 薄造り
鳥賊そうめん
鮎風味焼
アスパラガス 檸檬

中皿

鮎 唐揚
白板昆布 ズッキーニ
万願寺唐辛子
蓼葉

揚げ物

和牛治部煮
小玉葱 小松菜 簾麩
山葵

煮物

和牛治部煮
小玉葱 小松菜 簾麩
山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又 茄子素麺
又 鮭茶漬
桃蜜煮

水菓子

甘味

加賀棒茶ババロア

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。