

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

抹茶豆腐  
辛子豆腐  
薬味 割正油

前菜

蓮の葉  
鱧チーズ焼  
鮎唐揚げ  
赤皮南瓜羹  
蛸煮凍り  
いなだ  
加賀太胡瓜 茗荷 黄菊

御椀

鯛葛打ち  
田中唐辛子ふかし  
つる菜 柚子

御造り

白身魚昆布メ  
赤烏賊 活大梅貝  
能登揚げ浜塩 酢橘

中皿

鮎 茄子 フライ  
蓮根餅 枝豆  
蓼の葉 味噌ダレ

焼物

かます 柚庵焼き  
独活金平 赤芋茎

煮物

治部煮  
合鴨 加賀太胡瓜  
へた紫茄子 つる豆 簾麩

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
茄子素麺

水菓子

ミルクプリン スイカソース 掛け  
シャインマスカット

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

鮎酒蒸し 金時草  
千鳥酢 ジュレ 花穂

前菜

青竹筒  
ほおづき いなだ  
鮎唐揚げ  
蓮根餅 枝豆  
えびす 赤皮南瓜羹  
おこぜ丸仕立て  
新銀杏 葛豆腐  
芽葱 針葱 露生姜

御椀

白身魚 薄造り  
赤烏賊 活大梅貝

中皿

加賀太胡瓜 釜  
薄葛仕立て  
鱧 巻海老 ミニオクラ 加賀太胡瓜

焼物

富山県庄川より  
活鮎 塩焼・唐揚げ  
独活金平 赤芋茎

煮物

治部煮  
和牛 小松菜  
小玉葱 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
茄子素麺 又 鮎御飯

水菓子

奥能登西瓜 ライムゼリー  
シャインマスカット

甘味

能登大納言水羊羹

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

前菜

蓮の葉  
鮎酒蒸し  
巻海老 オクラ 水晶寄せ  
えびす 赤皮南瓜羹  
干口子 生姜真丈

御椀

鱧 梅肉  
新銀杏 葛豆腐 柚子

中皿

鮎 鮎唐揚げ  
蓮根餅 枝豆  
白板昆布 蓼の葉

合肴

加賀太胡瓜  
いなだ 金時草  
太胡瓜 茗荷 黄菊

焼物

のど黒塩焼  
独活金平 赤芋茎

煮物

和牛 治部煮  
小松菜 小玉葱 簾麩

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又 茄子素麺 又 鮎御飯

水菓子

葡萄ゼリー  
シャインマスカット  
ピオーネ  
無花果

甘味

能登大納言水羊羹

平成三十年葉月吉日 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。