

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 鮑酒蒸し 焼き茄子
茗荷酢取 生姜
二杯酢ゼリ

前菜 かぼす釜 胡麻白酢和え
巻海老 零余子
子持ち鮎昆布巻煮
細魚小袖寿司
穴子チーズ焼
河豚煮凍り

御椀 清汁仕立て
奉書蛤 つる菜
錦秋豆腐 柚子

御造り 鰯 白身魚
甘海老 又は 烏賊

中皿 鱧唐揚 蓮根煎餅
五郎島金時芋
銀杏 松葉
能登揚げ浜塩 酢橘

焼物 鰯朴葉焼き
蕪風呂吹き
胡桃味噌

煮物 治部煮 合鴨
舞茸 石川芋 簾麩
ほうれん草 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

水菓子 五郎島金時プリン
柿

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付 関合蟹 防風
蟹身占地寄せ 千鳥酢

前菜 かぼす釜
河豚浅葱巻
河豚真子白菜和え
河豚煮凍り
河豚唐揚 ルッコラネーズ

御椀 松茸土瓶蒸し
めぎす摘入
甘海老摘入
結び三つ葉 酢橘

御造り 車鯛昆布メ
鰯 活大梅貝 花穂

中皿 鮑白扇揚 銀杏 松葉
五郎島金時芋
加賀蓮根 茄子 舞茸
味噌たれ

焼物 湯鯛 金時草 又は 鯛唐蒸し
生姜みぞれ酢
自家製柚子胡椒

煮物 治部煮 和牛
小玉葱 結び簾麩
小松菜 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
河豚雑炊

水菓子 柿 洋梨

甘味 栗渋皮煮

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 関合蟹 又は 香箱蟹
金時草湯葉巻 千鳥酢

前菜 鮎唐揚
千口子 河豚煮凍り
かぼす釜
車鯛昆布メ 芝茸
茗荷酢取 酢ゼリ
子持ち鮎昆布巻煮

御椀 松茸土瓶蒸し
鱧めぎす摘入
三つ葉 酢橘

御造り 河豚薄造り
甘海老 活大梅貝

中皿 和牛朴葉焼
香り野菜 能登塩
蒸し野菜
松茸 加賀蓮根 茄子
五郎島金時芋 味噌たれ

焼物 のど黒塩焼
蕪染おろし

蒸し物 菊蕪風呂吹き
鮑蒸し煮 胡桃味噌
菊花庵 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 又は
河豚雑炊

水菓子 柿 洋梨

甘味 栗蒸し羊羹

平成三十年神無月吉日 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。