

会席「蟹づくし」四九、五〇〇円

(税込・奉仕料別)

先付

香箱蟹

又は

☆茹で囀合蟹身出し

前菜

柚子釜

蟹でんぶ和え

千社唐 金時人参

牛蒡 銀杏

鰯蕪寿司

恵比寿

干口子火取

松笠くわい

御椀

蟹ふかし

芽蕪 柚子

御造り

鰯

鱈子付け

甘海老

大皿

茹で囀合蟹

蟹味噌玉地蒸し

又は

☆焼き囀合蟹

蒸し物

囀合蟹蒸し

又は

☆蟹クリームコロッケ

御食事

土鍋炊き蟹御飯

水菓子

洋梨 いちご寄せ

甘味

栗と無花果の蒸し羊羹

会席「蟹づくし」六六、〇〇〇

(税込・奉仕料別)

先付

香箱蟹

又は

☆鮑蒸し煮

前菜

柚子釜

蟹でんぶ和え

千社唐 金時人参

牛蒡 銀杏

鰯蕪寿司

恵比寿

干口子火取

唐墨 大根

御椀

蟹ふかし

芽蕪 柚子

御造り

囀合蟹洗い

鰯

鱈子付け

大皿

金沢市場より

茹で囀合蟹

焼物

焼き囀合蟹

蟹味噌甲羅焼き

能登揚浜塩 酢橘

☆スペシヤリテ 加能蟹クリームコロッケ

↓※香箱蟹が無い場合は追加でご提供いたします。

御食事

土鍋炊き蟹御飯

水菓子

洋梨 いちご寄せ

甘味

栗と無花果の蒸し羊羹

※恐れ入りますが、香箱蟹の入荷が無い場合は、

☆印のメニューでご用意させていただきます。

令和七年 青山浅田

令和七年 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。