会席「立山」　一七、六〇〇円（税込・奉別）

先付　蛍烏賊
木の芽酢ジュレ
うるい　わらび　生姜

前菜　能登もずく酢
叩き芋　木の芽
小鯛小袖寿司　桜葉
穴子八幡巻き
白和え
天豆　菜の花
スナップ豌豆
鯛真子煮凍り

御椀　すまし仕立て
巻海老　筍真丈
こしあぶら　木の芽

御造り　車鯛昆布〆　甘海老
烏賊　又は　大梅貝

中皿　かき揚げ
桜海老　三つ葉
たらの芽うす衣揚げ
能登揚浜塩　酢橘

台の物　湯鯛
金時草　二杯酢
大根おろし　生姜

煮物　治部煮
合鴨
小松菜　蓬麩　山葵

御食事　加賀手打ち蕎麦　汐露
又は
おぼろ昆布煮麺

水菓子　キウイパンナコッタ

会席「白山」　二四、二〇〇円（税込・奉別）

前菜　蛤酒蒸し
木の芽酢ジュレ
うるい　わらび　蕗　生姜
白和え
車海老　天豆
スナップ豌豆　菜の花

御椀　すまし仕立て
相並　筍真丈
こしあぶら　木の芽

御造り　鰹叩き
新玉葱　大葉　茗荷
車鯛昆布〆
甘海老　花穂紫蘇

台の物　鯛姿盛り
鯛唐蒸し　桜葉
青竹盛り
筍木の芽焼き
たらの芽うす衣揚げ
豆富田楽　朴葉味噌
鯛真子煮凍り　せん菜

煮物　治部煮
黒毛和牛うす焼き
小松菜
蓬麩　山葵

御食事　加賀手打ち蕎麦　汐露
又は
おぼろ昆布煮麺

水菓子　パパイヤゼリー　ミント

甘味　能登大納言ぜんざい
白玉　桜花

会席「兼六」　三三、〇〇〇（税込・奉別）

前菜　鮑蒸し煮
蕗　うど　わらび
寄せ酢　生姜
白和え
車海老　天豆
スナップ豌豆
菜の花

御椀　蛤吸い
蛤酒蒸し　筍真丈
こしあぶら　木の芽

御造り　鰹叩き
新玉葱　大葉　茗荷
鯛
甘海老
花穂紫蘇

中皿　小鮎　活鮴　唐揚げ
網白板昆布
たらの芽うす衣揚げ
能登揚浜塩　酢橘
干口子火取り

焼き物　甘鯛若狭焼き
独活きんぴら　せん菜

煮物　治部煮
黒毛和牛　小松菜
蓬麩　山葵

御食事　土鍋炊き筍御飯
小吸い物　香の物

水菓子　日向夏ゼリー

甘味　能登大納言ぜんざい
白玉　桜花

会席　「宝達」　四一、八〇〇円（税込・奉別）

先付
鮑蒸し煮
蕗 うど わらび
寄せ酢 生姜

前菜
白胡麻豆富
生雲丹 割醤油 山葵
干口子焜炉焼き

御椀
おこぜ丸仕立て
こしあぶら 針独活 木の芽

御造り
鯛うす造り
ポン酢 浅葱 紅葉卸
活大梅貝 甘海老
新このわた
能登揚げ浜塩 酢橘

中皿
春山羽二重
穴子山椒煮 白山豆富
雪山羽二重
蛤山椒煮 白山豆富
活鮴唐揚げ たらの芽
染め庵 花弁 独活 人参

焼き物
甘鯛若狭焼き
独活きんぴら せん菜

煮物
治部煮
黒毛和牛ヒレ 小松菜
蓬麩 山葵

御食事
若竹温蕎麦 又は
手打ち蕎麦 汐露

水菓子
いちご寄せ

甘味
能登大納言ぜんざい
白玉 桜花

ステーキ会席　二七、五〇〇円（税込・奉別）

先付
蛤酒蒸し
木の芽酢ジュレ
うるい 蕨 蕗 生姜

前菜
車海老 天豆 スナップ豌豆
菜花白和え
穴子八幡巻
鯛真子煮凍り もずく酢
小鯛小袖寿司

御椀
清汁仕立て
相並葛叩き 筍真丈
こしあぶら 木の芽

御造り
初鰹叩き
車鯛昆布〆 甘海老

中皿
山菜天婦羅
筍 蕗のとう たらの芽 こごみ
天つゆ 大根卸し

焼物
黒毛和牛フィレ炭火焼き
焼き野菜 香味野菜 クレソン
能登塩 山椒しょうゆ

御食事
土鍋炊き
ひゃくまん穀御飯
江戸三度 味噌汁

水菓子
パパイヤゼリー ミント

甘味
能登大納言ぜんざい
白玉 桜花

令和七年卯月吉日　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すようお願い申し上げます。