

会席 「立山」 一七、六〇〇円 (税込・奉別)

先付

鱈子付け 白子豆腐  
燃り 金時人参 独活  
割ぼん酢 紅葉おろし

前菜

かぼす釜 でんぶ和え  
銀杏 百合根  
千社唐 牛蒡  
鱈真子 昆布巻き煮  
鱈蕪寿司 松笠くわい  
あん肝寄せ

御椀

鰯粕汁  
短冊大根 人参  
焼き葱 芹 一味唐辛子

御造り

鰯  
車鯛 昆布×  
甘海老

中皿

源助大根 風呂吹き  
巻海老 芽蕪  
柚子味噌 針柚子

焼き物

さわら 柚庵焼き  
五色なます  
牛蒡松葉金平

煮物

治部煮  
合鴨 舞茸 小松菜  
簾麩 石川芋 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
河豚雑炊

水菓子

お汁粉 ババロア  
くこの実

会席 「白山」 二七、五〇〇円 (税込・奉別)

先付

香箱蟹  
金時草湯葉巻  
千鳥酢 防風

前菜

柚子釜 でんぶ和え  
巻海老 千社唐  
金時人参 牛蒡  
鰯蕪寿司  
河豚手毬寿司  
あん肝寄せ  
鱈真子 昆布巻き煮

御椀

白子すり流し  
鱈身 豆腐  
芽蕪 柚子

御造り

鰯  
鱈子付け  
甘海老 花穂紫蘇

中皿

甘鯛 蕪蒸し  
芹 銀杏 百合根  
生姜染庵

焼き物

鰯山椒焼き  
金沢春菊白和え  
牛蒡松葉金平

煮物

和牛治部煮  
小松菜 小玉葱 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
河豚雑炊

水菓子

檸檬ゼリー 洋梨  
あんぼ柿と胡桃の蒸し羊羹

会席 「兼六」 三六、三〇〇円 (税込・奉別)

先付

香箱蟹  
金時草湯葉巻  
千鳥酢 防風

前菜

柚子釜  
甘海老 このわた  
あられ 金時人参 千社唐  
自家製唐墨 細根大根  
火取り干口子  
鱈蕪寿司 恵比寿

御椀

白味噌仕立て  
鱈身 白子豆腐  
芽蕪 松葉柚子

御造り

一品目 河豚薄造り  
二品目 鰯  
鱈子付け

中皿

能登牛風味焼き  
小玉葱 結び簾麩  
山葵クレソン

焼き物

甘鯛若狭焼き  
金沢春菊白和え  
牛蒡松葉金平

蒸し物

図合蟹 蕪蒸し  
百合根 銀杏 生姜庵

御食事

河豚雑炊  
又は  
手打ち蕎麦 汐露

水菓子

ルレクチェ ミント  
あんぼ柿と胡桃の蒸し羊羹

ステーキ会席二七、五〇〇円(税込・奉別)

会席「宝達」四五、一〇〇円(税込・奉別)

先付

白子豆腐  
鱈子付け 割りポン酢  
縹り野菜 薬味

先付

香箱蟹  
金時草湯葉巻  
千鳥酢 防風

前菜

柚子釜でんぶ和え  
巻海老 千社唐  
金時人参 牛蒡  
鱈真子昆布巻き煮  
鮫肝寄せ  
河豚手毬寿司  
蕪寿司

御 椀

甘鯛一汐焼き  
源助大根  
芽蕪 松葉柚子

御 椀

雲仕立て  
鱈葛叩き 豆腐  
芽蕪 柚子

強 肴

一品目 河豚薄造り  
二品目 鱈子付け  
自家製唐墨色紙蕪  
柚子釜 五色なます  
千口子火取り

御 造

鰯 車鯛昆布メ  
甘海老

中 皿

茹で図合蟹  
蟹酢  
蟹味噌玉地蒸し

焼 物

和牛ヒレステーキ  
焼き野菜 香味野菜  
能登塩 山椒しょうゆ

焼 き物

鰯塩焼き  
染めおろし 酢橘  
金沢春菊白和え  
牛蒡松葉金平

煮 物

金時草お浸し  
糸がき

御 食事

土鍋炊き  
ひやくまん穀御飯  
味噌汁 江戸三度

煮 物

治部煮  
能登牛 小松菜  
小玉葱 簾麩 山葵

水菓子

檸檬ゼリー  
洋梨

御 食事

土鍋炊き蟹御飯  
お味噌汁 香の物

甘 味

あんぼ柿胡桃羊羹

甘 味

ルレクチェ ミント  
あんぼ柿と胡桃の蒸し羊羹

令和五年師走吉日 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。