

お料理 一〇、〇〇〇円  
(ご昼食のみ)

御献立一例

先付

蛭烏賊  
露うるい わらび  
木の芽酢ジュレ 生姜

前菜

細魚手まり寿司  
穴子八幡巻  
鯛真子煮凍り  
巻海老 天豆 白和え  
田芹胡麻酢和え  
能登もずく酢 針生姜

お椀

筍真丈  
こしあぶら  
筍 木の芽

お造り

かつお叩き  
新玉葱 茗荷 大葉  
ポン酢 紅葉卸

焼き物

能登牛炭火焼  
クレンソ 能登塩  
又は  
小鯛木の芽焼  
せん菜

煮物

治部煮 合鴨 新じゃが芋  
舞茸 小松菜 簾麩 山葵

お食事

筍土鍋炊きご飯  
蓮根汁 揚連玉 香の物

水菓子

フルーツみつ豆  
加賀棒茶寒天  
苺 キウイブルーベリー  
求肥 和三盆蜜

先付

鮑蒸し煮  
露 独活 蕨  
寄せ酢 卸生姜

前菜

活小鮎唐揚げ  
筍たらの芽 薄衣揚げ  
干口子火取り  
お椀  
蛤吸い  
蛤酒蒸し 筍真丈  
こしあぶら 木の芽

お造り

かつお叩き  
新玉葱 茗荷 大葉  
ぽん酢 紅葉卸  
新このわた  
甘海老 墨烏賊  
山葵 二度仕込み醤油

中皿

能登牛炭火焼  
能登塩 クレンソ

小吸物

利尻昆布出汁 三年蔵囲い

焼物

甘鯛若狭焼 せん菜

煮物

治部煮 合鴨 新じゃが芋  
舞茸 小松菜 簾麩 山葵

お食事

筍土鍋炊きご飯  
赤出汁 豆腐 露の臺 香の物

水菓子

日向夏ゼリー  
夜桜 おうす

令和四年卯月吉日

赤坂 浅田

令和四年卯月吉日

赤坂 浅田