

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

鱧南蛮漬け  
加賀太胡瓜  
ミニオクラ  
卸し生姜 二杯酢

前菜

ほおずき  
白和え  
隠元 天豆  
酢橘釜 うるか  
酢取り茗荷寿司  
どじょう蒲焼  
赤皮南瓜羹

御椀

玉蜀黍すり流し  
巻海老 玉子豆腐  
つる菜 青柚子

御造り

白身魚昆布 $\times$   
鮪焼き霜  
烏賊

中皿

夏の加賀野菜  
加賀太胡瓜 金時草  
へた紫茄子 つる豆  
打木赤皮甘栗南瓜  
生姜庵 振り柚子

焼き物

福子若狭焼き  
谷中生姜  
伏見唐辛子

煮物

治部煮  
合鴨ロース煮  
小松菜 蓬麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
梅煮麩

水菓子

マンゴープリン  
ミント

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

白和え  
車海老  
玉蜀黍 天豆  
隠元 振り柚子

御椀

新蓮根すり流し  
福子唐揚げ 蓮玉  
つる菜 青柚子

御造り

鱧落とし  
加賀太胡瓜  
梅肉醬油 花穂紫蘇

能登鱧昆布 $\times$

又は 真子鱧  
烏賊 花穂紫蘇

中皿

毛蟹身 生湯葉  
加賀太胡瓜  
金時草 生姜葛庵

焼き物

富山県庄川より  
活鮎塩焼き 蓼酢  
活鮎唐揚げ 蓼庵  
伏見唐辛子  
木の葉生姜 蓼葉

煮物

治部煮  
黒毛和牛うす焼き  
簾麩 小松菜 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
梅煮麩

水菓子

パッションフルーツゼリー  
ミント

甘味

能登大納言  
冷やしお汁粉 白玉

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

前菜

梶の葉蓋  
夏の加賀野菜  
鮑蒸し煮  
加賀太胡瓜  
金時草  
へた紫茄子 つる豆  
打木赤皮甘栗南瓜  
滝川煮凍り 振り柚子

御 椀

鱧葛打ち 梅肉  
朝顔冬瓜  
つる菜 青柚子

御造り

真子鰯うす造り  
ポン酢 浅葱 紅葉卸  
能登鱧昆布<sub>△</sub>  
烏賊 花穂紫蘇

中 皿

活鮎 活鮎 唐揚げ  
干口子火取り  
能登揚浜塩 酢橘

焼き物

甘鯛若狭焼き  
木の葉生姜  
伏見唐辛子

煮 物

治部煮  
黒毛和牛  
簾麩 小松菜 山葵

御食事

天ばらご飯  
お味噌汁  
香の物

水菓子

桃蜜煮  
クラッシュゼリー  
ミント

甘 味

能登大納言  
冷やしお汁粉 白玉

会席 「宝達」 三八、〇〇〇円

先 付

蓮の葉  
毛蟹 脚身  
加賀太胡瓜 花穂紫蘇  
千鳥酢 卸し生姜  
干口子焜炉焼き

御 椀

鱧葛打ち 梅肉  
早松茸  
朝顔冬瓜 青柚子

御造り

おこぜうす造り  
ポン酢 浅葱 紅葉卸  
鮪焼き霜  
車海老湯霜

中 皿

鮑風味焼き  
アスパラガス  
クレソン 檸檬

台の物

活鮎焜炉焼き  
木の葉生姜  
蓼酢 蓼の葉

活鮎 活鮎 唐揚げ  
伏見唐辛子

能登揚浜塩 酢橘

煮 物

治部煮  
黒毛和牛ヒレ  
簾麩 小松菜 山葵

御食事

酢橘汐露そば

水菓子

桃蜜煮 マンゴー  
桜桃 ミント  
能登大納言  
冷やしお汁粉 白玉

令和七年文月吉日 浅田