

会席 「立山」 一八、〇〇〇円

先付

蛸柔らか煮
冬瓜
美味出汁ジュレ
卸生姜 花穂紫蘇

前菜

ほおずき
白和え
玉蜀黍 枝豆
隠元

酢橘釜うるか
へしこ押し寿司
どじょう蒲焼き
恵比寿

御 椀

沢煮椀
鱧葛打ち
かもし牛蒡
人参 葱 絹さや
叩き胡椒

御造り

白身魚昆布ㄨ
車海老湯霜
烏賊

中 皿

鮎唐揚げ
白板昆布
万願寺唐辛子
蓼の葉

焼き物

太刀魚若狭焼き
木の葉生姜
染めおろし 酢橘

煮 物

治部煮
鴨ロース煮
新蓮根
簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は

茄子素麺

水菓子

桃蜜煮
パンナコッタ
ミント

会席 「白山」 二五、〇〇〇円

前 菜

ほおずき
白和え
玉蜀黍 枝豆 隠元
どじょう蒲焼き
酢橘釜

烏賊 うるか和え
酢取り茗荷寿司
恵比寿

御 椀

金沢菊田味噌
白味噌仕立て
焼き鮎姿
湯葉豆腐
蓼庵 かもし牛蒡

御造り

白身魚昆布ㄨ
車海老湯霜
絹さや寄せ

中 皿

蓮の葉
鱧湯引き
加賀太胡瓜
梅肉醬油
二杯酢
花穂紫蘇 山葵

焼き物

甘鯛若狭焼き
万願寺唐辛子
木の葉生姜

蒸し物

加賀蓮根蒸し
穴子山椒焼
百合根 枝豆
蓮根煎餅
染め庵 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は

茄子素麺

水菓子

奥能登西瓜
氷室寄せ

甘 味

能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

会席 「兼六」 三三、〇〇〇円

前菜

梶の葉 杉板
水晶寄せ
巻海老
叩きオクラ
恵比寿
酢取り茗荷寿司
干口子火取り

生雲丹

白胡麻豆腐
美味出汁 山葵
ミニオクラ

御 椀

甘鯛一汐焼き
湯葉豆腐
冬瓜 青柚子

御造り

鱧湯引き
加賀太胡瓜
二杯酢
花穂紫蘇 山葵

あら昆布ㄨ
烏賊

絹さや寄せ

中 皿

おこぜ唐揚げ
万願寺唐辛子
新銀杏
煎り出汁
浅葱 もみじ卸し

焼き物

活鮎焔炉焼き
木の葉生姜
蓼酢 蓼の葉

煮 物

治部煮
黒毛和牛
小松菜 簾麩 山葵

御食事

酢橘汐露そば

水菓子

葡萄寄せ

甘 味

能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

会席 「宝達」 四一、〇〇〇円

先 付

毛蟹 脚身
加賀太胡瓜
千鳥酢
つる紫 卸生姜

前 菜

葉蓋 梶の葉
生雲丹 生湯葉
美味出汁 ジュレ
花穂紫蘇 山葵

御 椀

おこぜ丸仕立て
冬瓜
湯葉豆腐
針独活 忍生姜

御造り

鯛うす造り
ポン酢
浅葱 紅葉卸

あら昆布ㄨ
車海老湯霜

中 皿

塩釜焼き
鮑 早松茸
新銀杏 酢橘

焼き物

のど黒塩焼き
木の葉生姜
染めおろし 酢橘

煮 物

治部煮
黒毛和牛ヒレ
新蓮根
簾麩 山葵

御食事

土鍋炊き鮎御飯
小吸い物
香の物

水菓子

葡萄寄せ

甘 味

能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

令和八年葉月吉日 浅田