

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

巻海老
白胡麻豆腐
防風 割醤油 山葵

前菜

ほおずき
白和え
玉蜀黍 天豆
新じゅん菜
叩きオクラ 美味出汁
どじょう蒲焼
恵比寿
片葉胡麻和え

御 椀

白味噌仕立て
金沢菊田味噌
焼き鮎姿 笹牛蒡
翡翠茄子 蓼庵

御造り

車鯛昆布 $\times$
鮪焼き霜
烏賊 又は 大梅貝

中 皿

鰻ざく
鰻蒲焼き
加賀太胡瓜
生姜酢 酢取り茗荷

焼き物

福子若狭焼き
谷中生姜
新蓮根金平

煮 物

治部煮
合鴨コース煮
小松菜 蓬麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅煮麺

水菓子

パッションフルーツの
パンナコッタ
ミント

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

蓮の葉
鱧落とし
加賀太胡瓜
花穂 梅肉醤油

御 椀

車海老
玉子豆腐
防風 青柚子

御造り

鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷
車鯛昆布 $\times$
煽り烏賊

中 皿

穴子山椒焼き
生湯葉 芋茎
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
小松菜 蓬麩 山葵

酢の物

金時草
卸し生姜 二杯酢

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅煮麺

水菓子

氷室西瓜
能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付

蓮の葉
毛蟹 蟹身片葉寄せ
金時草
生姜 千鳥酢

御 椀

鯛丸仕立て
焼き豆腐 小メロン
振り柚子 忍生姜

御造り

鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷
鱧落とし
加賀太胡瓜
梅肉醬油 花穂紫蘇

中 皿

新蓮根蓮蒸し
焼き穴子
枝豆 百合根
蓮根煎餅 染庵 山葵

台の物

活鮎焗炉焼き
木の葉生姜
蓼酢 蓼の葉

煮 物

活鮎 活鮎 唐揚げ
伏見唐辛子
能登揚げ塩 酢橘
治部煮
黒毛和牛
蓬麩 小松菜 山葵

御食事

酢橘汐露そば

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 「宝達」 三八、〇〇〇円

先付

蓮の葉
鮑柔らか煮
金時草 花穂紫蘇
寄せ酢 卸し生姜

御 椀

干口子焗炉焼き
鱧葛打ち
焼き豆腐 梅肉
防風 青柚子

御造り

鯛うす造り
ポン酢 浅葱 紅葉卸
鮪焼き霜
車海老湯霜

中 皿

毛蟹
加賀太胡瓜
片葉 生湯葉
生姜庵

焼き物

のど黒塩焼き
木の葉生姜
新蓮根金平
染め卸し 酢橘

煮 物

治部煮
黒毛和牛ヒレ
蓬麩 小松菜 山葵

御食事

土鍋炊き鮎御飯
小吸い物
香の物

水菓子

国産マンゴー

甘 味

能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

令和七年水無月吉日 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。
表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。