

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 螢鳥賊

独活

アスパラガス

わらび

木の芽酢ジュレ

卸し生姜

前菜

能登もずく酢

叩き芋 木の芽

小鯛小袖寿司 桜葉

穴子八幡巻き

白和え

天豆 栗渋皮煮

スナップ豌豆

鯛真子煮凍り

御椀

すまし仕立て

巻海老

筍真丈

こしあぶら

木の芽

御造り

車鯛昆布×

鰹叩き

烏賊 又は 大梅貝

中皿

かき揚げ

桜海老 三つ葉

たらの芽うす衣揚げ

能登揚浜塩 酢橘

焼き物

鱒袖庵焼き

独活きんぴら

せん菜

煮物

筍昆布煮

蒟

昆布 木の芽

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

おぼろ昆布煮麺

水菓子

キウイパンナコッタ

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

前菜

蛤酒蒸し

蒟 独活 わらび

木の芽酢ジュレ

卸し生姜

白和え

車海老 天豆

スナップ豌豆

叩き木の芽

御椀

すまし仕立て

相並 筍真丈

こしあぶら 木の芽

御造り

鰹叩き

新玉葱 大葉 茗荷

車鯛昆布×

甘海老

花穂紫蘇

台の物

姿盛り

鯛唐蒸し 桜葉

青竹盛り

筍木の芽焼き

たらの芽うす衣揚げ

豆富田楽 朴葉味噌

鯛真子煮凍り

せん菜

煮物

治部煮

黒毛和牛うす焼き

小松菜

蓬麩 山葵

御食事

汐露とろろ蕎麦

辛味大根 海苔葱

又は

おぼろ昆布煮麺

水菓子

グレープフルーツの

パンナコッタ ミント

甘味

能登大納言ぜんざい

白玉 桜花

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

前菜

鮑蒸し煮  
露 独活 わらび  
加減酢ジュレ  
卸し生姜

白和え  
車海老 天豆  
スナップ豌豆  
叩き木の芽

御 椀

蛤吸い  
地蛤  
筍真丈  
こしあぶら 木の芽

御造り

鰹叩き  
新玉葱 大葉 茗荷  
鯛  
甘海老  
花穂紫蘇

中 皿

小鮎 活鮎 唐揚げ  
網白板昆布  
たらの芽うす衣揚げ  
能登揚げ浜塩 酢橘  
干口子火取り

焼き物

甘鯛若狭焼き  
独活きんぴら  
せん菜

煮 物

治部煮  
黒毛和牛 小松菜  
蓬麩 山葵

御食事

若竹温蕎麦  
又は  
汐露とろろ蕎麦  
辛味大根 海苔葱

水菓子

デコポンゼリー  
能登大納言ぜんざい  
白玉 桜花

甘 味

会席 「宝達」 三八、〇〇〇円

先 付

鮑蒸し煮  
露 独活 わらび  
加減酢ジュレ  
卸し生姜 木の芽

前 菜

白胡麻豆腐  
生雲丹  
割醤油 山葵  
干口子焜炉焼き

御 椀

おこぜ丸仕立て  
こしあぶら  
針独活 木の芽

御造り

鯛うす造り  
ポン酢 浅葱 紅葉卸  
活大梅貝 甘海老  
新このわた  
能登揚げ浜塩 酢橘

中 皿

春山 雪山 羽二重  
穴子山椒煮  
蛤山椒煮  
白山豆腐  
活鮎唐揚げ  
たらの芽  
染め庵

焼き物

花弁 独活 人参  
のど黒塩焼き  
独活きんぴら  
せん菜 酢橘

煮 物

治部煮  
黒毛和牛ヒレ  
小松菜 蓬麩 山葵

御食事

土鍋炊き筍ご飯  
小吸い物 香の物  
いちご寄せ

水菓子

能登大納言ぜんざい  
白玉 桜花

甘 味

令和八年卯月吉日 浅田