

五段弁当 ※平日限定

会席料理 九千円 ※平日限定

会席料理 一万三千円

御献立

先付

鱧南蛮漬け
加賀太胡瓜
焼き葱
針唐辛子
酢取り茗荷

お椀

鱧葛打ち
玉子豆腐
つる菜
振り柚子

五段重

お造り

車鯛昆布ベ
烏賊
絹さや寄せ
花穂紫蘇 山葵

焼き物

さわら柚庵焼き
伏見唐辛子

中皿

新蓮根挟み揚げ
海老真丈
能登揚浜塩 酢橘

煮物

治部煮
地鶏
小松菜
簾麩 山葵

金沢御小蓋

玉蜀黍真丈
河豚糠漬け
どじょう蒲焼
恵比寿
片葉胡麻和え

御食事

新生姜ご飯
御味噌汁
香の物

甘味

パッションフルーツの
パンナコッタ
ミント

御献立

先付

木の芽白和え
アスパラガス
蓬麩
新生蒟
天豆

お椀

鱧葛打ち
玉子豆腐
つる菜
振り柚子

お造り

車鯛昆布ベ
甘海老
烏賊
絹さや寄せ
花穂紫蘇 山葵

台の物

青朴葉
さわら柚庵焼き
谷中生姜
伏見唐辛子

新蓮根薄衣揚げ
玉蜀黍かき揚げ
能登揚浜塩

煮物

治部煮
合鴨コース煮
小松菜
簾麩 山葵

御食事

新生姜ご飯
御味噌汁
香の物

水菓子

パッションフルーツの
パンナコッタ
ミント

御献立

先付

鰻ざく
加賀太胡瓜
酢取り茗荷
生姜酢

金沢御小蓋

新じゅん菜
叩きオクラ
美味出汁
玉蜀黍真丈
恵比寿
片葉胡麻和え
どじょう蒲焼き

お椀

巻海老
玉子豆腐
つる菜
振り柚子

お造り

鮪焼き霜
車鯛昆布ベ
烏賊
絹さや寄せ

焼き物

鮎塩焼き
谷中生姜
蓼酢 蓼の葉

煮物

治部煮
合鴨コース煮
小松菜
簾麩 山葵

御食事

新生姜ご飯
御味噌汁 香の物
又は
手打ちそば 汐露

水菓子

氷室すいか
ミント

令和八年水無月吉日

赤坂 浅田