

五段弁当 七千円 ※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
ミニオクラ
卸生姜 二杯酢

お 椀

新蓮根すり流し
巻海老
湯葉豆腐
冬瓜 振り柚子

五段重

お造り

車鯛昆布ペ
烏賊
紅蓼寄せ
花穂 山葵

焼き物

太刀魚塩焼き
谷中生姜

揚げ物

椎茸 双身揚げ
海老真丈
酢橘 能登塩

煮 物

治部煮
地鶏
小松菜
簾麩 山葵

金沢御小蓋

恵比寿
どじょう 蒲焼
河豚粕漬け
胡桃甘露煮
玉蜀黍真丈

御食事

江戸三度ご飯
鮭 昆布
じゃこ 山椒煮
御味噌汁

水菓子

能登大納言
冷やしおしろこ
白玉

御 献 立

先 付

蛸柔らか煮
冬瓜
美味出汁ジュレ
卸生姜
花穂紫蘇

お 椀

すまし仕立て
巻海老
湯葉豆腐
冬瓜 青柚子

お造り

鰹湯引き
梅肉醤油
車鯛昆布ペ
烏賊
絹さや寄せ
山葵

台の物

青朴葉
太刀魚塩焼き
谷中生姜

うす衣揚げ

双身揚げ
椎茸
海老真丈
新蓮根
酢橘 能登塩

煮 物

治部煮
合鴨ロース煮
小松菜
簾麩 山葵

御食事

江戸三度ご飯
鮭 昆布
じゃこ 山椒煮
御味噌汁

水菓子

桃蜜煮
パンナコッタ
ミント

御 献 立

先 付

巻海老
白胡麻豆腐
ミニオクラ
輪切り茗荷
美味出汁 山葵

金沢御小蓋

ほおずき
白和え
隠元 枝豆

恵比寿

へしこ押し寿司
どじょう 蒲焼
玉蜀黍真丈

お 椀

すまし仕立て
鰹唐揚
湯葉豆腐
冬瓜 青柚子

お造り

鮪焼き霜
玉葱 大葉 茗荷
白身魚昆布ペ
烏賊
絹さや寄せ
花穂紫蘇 山葵

焼き物

鮎塩焼き
谷中生姜
蓼酢 蓼の葉

蒸し物

加賀蓮根連蒸し
穴子山椒焼き
百合根 枝豆
染め庵 山葵

御食事

江戸三度ご飯
御味噌汁
又は
手打ちそば 汐露

水菓子

氷室すいか

令和八年葉月吉日
赤坂 浅田

九谷五彩 一万円 ※平日限定

御献立

先付

鱧南蛮漬け
加賀太胡瓜 ミニオクラ
卸生姜 二杯酢

お椀

新蓮根すり流し
巻海老
湯葉豆腐
冬瓜 振り柚子

五段重

お造り

車鯛昆布ペ
烏賊
紅蓼寄せ 花穂 山葵

焼き物

太刀魚塩焼き
谷中生姜

揚げ物

椎茸 双身揚げ
海老 真丈
酢橘 能登塩

煮物

治部煮
地鶏
小松菜 簾麩 山葵

金沢御小蓋

恵比寿
どじょう蒲焼
河豚粕漬け
胡桃甘露煮
玉蜀黍 真丈

選べる主菜 (二品以上お選びいただいた場合 一品につき十三千円)

* 鮎塩焼

* 黒毛和牛ステーキ

御食事

江戸三度ご飯
鮭 昆布 じゃこ 山椒煮
御味噌汁

水菓子

能登大納言
冷やしおしろこ 白玉

令和八年葉月吉日

赤坂 浅田

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