

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

鰻湯引き
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
鰻唐揚
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