

会席

「冬づくし」

二五、〇〇〇円

先付

香箱蟹
金時草湯葉卷
千鳥酢 防風

前菜

かぼす釜 でんぶ和え
金時人参 百合根
银杏 隠元
手綱寿司
海老 細魚 胡瓜
鱈真子 昆布巻き煮
松笠くわい揚 恵比寿

御 椀

鱈白子豆腐
鱈身葛打ち
芽蕪 柚子

御造り

鱈
鱈子付け
甘海老

強 肴

能登なまこ
このわた
大根おろし 針柚子

焼き物

鰯塩焼き 染めおろし
酢橘 金沢春菊白和え
牛蒡 松葉金平

煮 物

治部煮
合鴨 小松菜
蕪 簾麩 舞茸 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
河豚雑炊

水菓子

甘 味

蜜りんご柿
栗と無花果の蒸し羊羹

令和五年霜月吉日 浅田