

会席 一六、〇〇〇円

先付

鱧焼霜  
錦糸瓜 蓮芋  
茗荷酢取 梅酢

前菜

かぼす釜 白和え  
柿 簾麩 隠元  
巻海老 細魚 手綱寿司  
穴子八幡巻  
玉子松風  
河豚煮凍り

御椀

奉書蛤 つる菜  
錦秋豆腐 柚子

御造り

白身魚昆布ベ  
甘海老 烏賊

中皿

子持鮎山椒煮  
ひすい茄子 田楽味噌  
白葱 木の芽

焼物

和牛ローストビーフ  
アスパラガス 舞茸  
馬鈴薯 胡麻タレ

蒸し物

凶合蟹玉地蒸し  
百合根 銀杏 三つ葉  
生姜染庵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 又は  
梅素麩

水菓子

五郎島金時ババロア  
加賀棒茶蜜  
無花果

会席

二一、〇〇〇円 (秋づくし)

先付

鮑蒸し煮 酢ゼリー  
ひすい茄子 酢取茗荷 生姜

前菜

かぼす釜 白和え  
巻海老 零余子 菊菜  
凶合蟹紅葉寄せ  
子持ち鮎甘露煮  
河豚玉寿司  
玉子松風

御椀

丸仕立て  
丸豆腐 松茸 芽葱 露生姜

御造り

虎魚の湯洗い  
白身魚昆布ベ  
甘海老 花穂

中皿

鮎唐揚げ  
松笠海老真丈  
干口子 新銀杏松葉  
加賀蓮根 五郎島金時芋

焼物

湯鯛 金時草 又は 鯛唐蒸し  
生姜みぞれ酢  
自家製柚子胡椒

煮物

治部煮  
和牛 小玉葱 結び簾麩  
小松菜 山葵

御食事

手打ち蕎麦 汐露 又は  
河豚雑炊

水菓子

柿 洋梨

甘味

栗蒸し羊羹

会席

二一八、〇〇〇円

先付

凶合蟹 蟹身紅葉寄せ 又は  
香箱蟹 金時草湯葉巻 防風

前菜

かぼす釜  
車鯛昆布ベ 占地  
茗荷酢取 酢ゼリー  
干口子火取り  
河豚煮凍り 新銀杏松葉  
河豚粕漬  
河豚真子糠漬 酢橘おろし

御椀

松茸土瓶蒸し  
鱧 三つ葉 酢橘

御造り

河豚薄造り  
甘海老  
活大梅貝

中皿

松茸焜炉焼 又は  
松茸フライ  
加賀蓮根 新銀杏松葉  
五郎島金時芋 酢橘

焼物

和牛ヒレ炭火焼  
柚子胡椒 能登塩

煮物

治部煮  
鮑 菊蕪風呂吹き  
結び簾麩 蓮芋 山葵

御食事

手打ち蕎麦 汐露 又は  
河豚雑炊

水菓子

柿 洋梨

甘味

栗蒸し羊羹

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により、御献立内容が変更となる場合がございます。恐れ入りますが、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。