

御献立 一六、〇〇〇円

先付 車鯛昆布× 干口子 金時草  
蔓紫の花 生姜 千鳥酢

前菜 かぼす釜 白和え

巻海老 簾麩 壬生菜  
子持ち鮎昆布巻煮  
サーモン蓮根寿司 茄子田楽焼  
ゑびす 新银杏松葉

お椀 加賀蓮根すり流し

鱧 錦秋豆腐 隠元 柚子

向付 なめら

甘海老  
活大梅貝

中皿 和牛ローストビーフ

加賀蓮根 オクラ 赤皮南瓜  
胡麻たれ

焼物 口細鰯唐揚げ

万願寺唐辛子 煎り出汁  
浅葱 紅葉おろし

煮物 治部煮

合鴨 舞茸 小松菜 石川芋  
粟麩 山葵

食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は  
梅素麺

水菓子 金沢あんみつ

白無花果 マスカット

御献立 二二、〇〇〇円(秋尽くし)

先付 毛蟹 蟹脚琥珀寄せ 生姜  
蟹身 金時草 蔓紫の花

前菜 かぼす釜 白和え

巻海老 簾麩 壬生菜  
子持ち鮎昆布巻煮  
烏賊菊寿司 ゑびす 河豚粕漬け

お椀 松茸土瓶蒸し

めぎす摘入 甘海老摘入  
結び三つ葉 酢橘

向付 鰯うす造り

なめら 昆布×  
活大梅貝

中皿 加賀蓮根三昧

干口子蓮根 蓮玉 蓮煎餅  
鮎 新银杏松葉

焼物 鯛唐蒸し

白無花果 胡麻味噌  
占地 黄菊 菊菜 お浸し

煮物 治部煮

和牛 蓮芋 小玉葱 粟麩 山葵

食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は  
鮭御飯

水菓子

甘味 ルビーロマンゼリー寄せ  
五郎島金時芋 蒸し羊羹

御献立 二八、〇〇〇円

先付 鮑蒸し煮 白無花果 胡麻味噌  
蔓紫 振り柚子

前菜 かぼす釜 お浸し

松茸 菊菜 黄菊  
烏賊菊花寿司 毛蟹琥珀寄せ  
能登干口子

お椀 鱧葛打ち

松茸 つる菜 柚子

向付 虎魚薄造り

活大梅貝  
甘海老 黄菊寄せ

中皿 加賀蓮根

蓮玉 蓮根煎餅  
松茸フライ 新银杏松葉

焼物 のど黒塩焼

蓮芋梅肉和え  
染めおろし 酢橘

煮物 治部煮

和牛 小松菜 小玉葱  
簾麩 山葵

食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は  
土鍋炊き松茸御飯

水菓子

甘味 ルビーロマンゼリー寄せ  
五郎島金時芋 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。