

御献立 一六、〇〇〇円

先付

小梅貝時雨煮
うるい 若布 蕨 浜防風
合わせ酢ジュレ

前菜

細魚手毬寿司
干口子真丈
蛭烏賊木の芽味噌掛け
巻海老 天豆 白和え
田芹胡麻和え
もずく酢 針生姜

お椀

澄まし仕立て
鱒生湯葉寄せ
筍 こしあぶら 木の芽

向付

なめら 甘海老 烏賊 山葵 花穂

中皿

桜鯛唐蒸し 桜葉 銀庵
緑白アスパラ真丈
ゑびす 花卉独活人参

揚物

かき揚 桜海老 三つ葉
こごみ たらの芽 薄衣揚
能登揚浜塩 酢橘

煮物

治部煮
合鴨 簾麩 蓬麩 小松菜 舞茸 山葵

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 筍御飯

水菓子

フルーツみつ菫
苺 キウイ ブルーベリー
タロッコオレンジ 桜花
桜求肥 赤豌豆 和三盆蜜

御献立 二二、〇〇〇円(春尽くし)

先付

車鯛昆布メ 火取り干口子
蒟 金時草 鍵蕨
生姜酢ジュレ

前菜

青竹盛り
白魚チーズ焼
細魚手毬寿司 穴子八幡真丈
巻海老 天豆 白和え
烏賊このわた和え

お椀

蛤吸 蛤 雲丹真丈
うるい 蕨 黄人参 木の芽

向付

真子鰯薄造り
甘海老 平貝昆布メ

中皿

若筍煮
若鮎山椒煮 若布 こしあぶら 木の芽

焼物

鯛木の芽焼
鯛真子時雨煮 浜防風
片栗の花 野甘草 ゑびす
花卉独活人参

煮物

治部煮
和牛 結び簾麩 小松菜
小玉葱 新じゃが芋 山葵

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 筍御飯

水菓子

フルーツポンチ
苺 キウイ ブルーベリー
タロッコオレンジ ミント

甘味

夜桜

御献立 二八、〇〇〇円

先付

鮑蒸し煮
筍 若布 鍵蕨
寄せ酢 おろし生姜

前菜

青竹盛り
細魚手毬寿司
烏賊このわた和え
若鮎揚げ煮 山独活白煮
巻海老 天豆 白和え

お椀

虎魚丸仕立て 木の芽
針葱 大根餅 こしあぶら

向付

鯛薄造り
真子鰯昆布メ 平貝

中皿

白海老昆布メ薄衣揚
毛蟹岩海苔薄衣揚
たらの芽 能登干口子焼
能登揚浜塩 酢橘

焼物

甘鯛若狭焼 独活金平 千菜
一口潮汁 芽葱

煮物

和牛花山椒煮
新玉葱 新じゃが芋 うるい

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 土鍋炊き筍御飯

水菓子

ゼリー寄せ
日向夏 タロッコオレンジ
パイヤ 檸檬

甘味

夜桜

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。