

会席 一六、〇〇〇円

先付 飯蛸 生姜酢ジュレ  
うるい わらび 山独活  
紅白撚り 木の芽

前菜 小鯛小袖寿司 桜葉  
能登もずく酢 針生姜  
木の芽和え  
筍 烏賊  
鯛真子含め煮  
恵比寿

御椀 車海老奉書巻  
大根 三つ葉  
筍 木の芽

御造り 車鯛昆布ベ  
甘海老  
活大梅貝

中皿 白魚 天豆 かき揚げ  
たらの芽 能登揚げ浜塩

焼物 ます若狭焼  
豆腐柚子味噌焼 せん菜

煮物 治部煮 合鴨  
新じゃが芋 舞茸  
小松菜 麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
筍御飯

水菓子 桜あんみつ  
能登大納言館 和三盆蜜  
あまおう

会席 二二、〇〇〇円

先付 蛤酒蒸し 生姜酢ジュレ  
うるい わらび 山独活  
紅白撚り 木の芽

前菜 卷海老 芽キヤベツ  
粕寿和え  
鯛真子煮凍り  
小鯛小袖寿司 桜葉  
生口子 白魚酒蒸し 加減酢  
飯蛸桜煮 菜の花

御椀 相並 豌豆豆腐  
鍵わらび 木の芽

御造り 河豚うす造り  
さより 活大梅貝  
甘海老

大皿 鯛唐蒸し 筍木の芽焼  
ごごみ 花卉独活人参  
干口子火取り  
うす衣揚  
鮓唐揚げ 天豆 たらの芽

揚げ物 和牛治部煮  
小玉葱 麩 小松菜 山葵

煮物 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
筍御飯

水菓子 水菓子 ミント  
能登大納言おしるこ  
桜道明寺

甘味 甘味

会席 三〇、〇〇〇円

先付 春菜おひたし  
筍 うるい 蕨 ごごみ  
木の芽

前菜 生口子 白魚酒蒸し  
加減酢  
鮓唐揚 干口子火取り  
うす衣揚  
天豆 たらの芽  
細魚小袖寿司

御椀 蛤吸い  
鏡大根 地蛤 蓬豆腐  
短冊京人参 芽蕪 木の芽

御造り 河豚うす造り  
鯛 甘海老

台の物 和牛昆布風味焼  
新じゃが芋揚 クレソン  
能登椎茸 胡麻たれ

中皿 函合蟹 千鳥酢  
蟹味噌玉汁蒸し

焼物 甘鯛若狭焼 花山葵浸し

御食事 河豚茶漬け  
又は  
加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 日向夏ゼリー寄せ  
能登大納言おしるこ  
桜道明寺

甘味 甘味

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、消費税込み（奉仕料別）でございます。