

会席 一六、〇〇〇円

先付 鱧照り焼き
加賀太胡瓜 茗荷酢取り

前菜 ほうずき
巻鰯 酢橘おろし
新じゆん菜
叩きオクラ 生姜吸酢
どじょう蒲焼
蛸煮凍り
片葉胡麻和え

御椀 とうもろこしすり流し
巻海老 隠元
玉子豆腐 摺り柚子

御造り 白身魚昆布〆
鮪焼き霜
あおり烏賊 山葵

中皿 青朴葉焼
和牛ローストビーフ
アスパラガス
新馬鈴薯 山椒醤油

焼物 活鮎塩焼
谷中生姜 蓼酢

煮物 治部煮
合鴨 翡翠茄子 小松菜
舞茸 簾麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

水菓子 金沢あんみつ
ゴールドキウイ

会席 一二一、〇〇〇円

先付 蓮の葉
鱧落とし 蓮芋
花穂 梅肉醤油

前菜 ほうずき
巻鰯 酢橘おろし
鮎揚げ煮
干口子火取 蛸煮凍り
新じゆん菜
叩きオクラ 生姜吸酢
片葉胡麻和え

御椀 丸吸い 丸豆腐
針独活 芽葱 忍生姜 木の芽

御造り 白身魚昆布〆 あおり烏賊
鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷 二杯酢

中皿 和牛ローストビーフ
アスパラガス 新馬鈴薯
舞茸 山椒醤油

焼物 富山県庄川より
活鮎塩焼 唐揚 蓼酢 蓼餡
谷中生姜

煮物 加賀太胡瓜
毛身湯葉寄せ
金時草 生姜酢庵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

水菓子 氷室西瓜
甘味 熊走

会席 三〇、〇〇〇円

先付 蓮の葉 青竹
毛蟹 蟹身片葉寄せ
金時草 生姜 千鳥酢

御椀 鱧葛打ち
じょうよう豆腐
梅肉 花柚子
おこぜ薄造り
鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷 二杯酢

中皿 鮎 唐揚げ
伏見唐辛子 蓮根
山独活
能登干口子

小吸物 加賀太胡瓜 風呂吹き
忍生姜 叩き胡椒

焼き物 鮎ステーキ
アスパラガス 檸檬

煮物 治部煮
和牛 小松菜
小玉葱 簾麩 山葵

御食事 土鍋炊き
鮎御飯
お味噌汁 香の物
又は
加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 パッションフルーツゼリー
甘味 熊走

令和三年水無月吉日 浅田

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。