

会席 一六、〇〇〇円

先付 生雲丹 生湯葉
加賀太胡瓜 酢ゼリー
花穂紫蘇 振り柚子

前菜 青竹
穴子八幡巻
巻海老 叩きオクラ寄せ
とうもろこし真丈
片葉白酢和え えびす
河豚糠漬 酢橘おろし

御椀 すまし仕立て
相並葛打ち 豌豆豆腐
こしあぶら 木の芽

御造り 鯉叩き
車鯛昆布^ペ
大梅貝 又は 甘海老

中皿 細魚粽寿司
鯛柏葉寿司 菖蒲独活
一口鯛潮汁
針独活 忍生姜 木の芽

焼物 鮎塩焼き
木の葉生姜 蓼酢

煮物 治部煮
合鴨 五三竹 小松菜
舞茸 簾麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麵

水菓子 金沢あんみつ
ゴールデンキウイ

会席 二二、〇〇〇円

先付 蒸し鮑 菖蒲独活
金時草 寄せ酢 御生姜

前菜 細魚粽寿司
干口子火取り
雲丹叩きオクラ寄せ
河豚真子糠漬
河豚糠漬 酢橘おろし

御椀 丸吸い
丸豆腐
針独活 芽葱 忍生姜

御造り 鯉叩き
新玉葱 茗荷 大葉
車鯛昆布^ペ
甘海老

中皿 和牛ローストビーフ
アスパラガス
新馬鈴薯 舞茸 胡麻たれ

揚物 鮎唐揚
天豆 白板昆布網
金沢熊走より 山菜

煮物 加賀太胡瓜
毛蟹 身真丈射込み
片葉 千鳥酢庵 生姜

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 梅素麵

水菓子 氷室西瓜
甘味 金沢あんみつ

会席 三〇、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹身 加賀太胡瓜
千鳥酢 生姜

前菜 青竹盛り
鮎唐揚げ 天豆
雲丹叩きオクラ寄せ
細魚粽寿司
火取り能登干口子
片葉白酢和え

御椀 すまし仕立て
車海老 豌豆豆腐
浜防風 木の芽

御造り 鯉叩き
新玉葱 茗荷 大葉
大梅貝 このわた 能登塩

中皿 鮎風味焼き
アスパラガス 檸檬

焼物 焜炉焼き
活け鮎塩焼き
蓼酢 木の葉生姜

煮物 治部煮
和牛 小松菜
独活 簾麩 山葵

御食事 土鍋炊き 新生姜御飯
お味噌汁 香の物
又は 加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 氷室西瓜 マンゴー
甘味 金沢あんみつ

令和三年皐月吉日 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。