

【五段弁当】

【会席 八、〇〇〇円】

【会席 一二、〇〇〇円】

先付 豌豆豆腐 蓴菜

先付 豌豆豆腐

先付 鱧ざく

茗荷酢取り 生姜酢

蓴菜 茗荷

加賀大胡瓜

お椀 蓮根汁

生姜酢

蟹身太胡瓜卷

茗荷 生姜酢

いさぎ唐揚 梅蓮根餅

こしあぶら 木の芽

前菜

細魚粕葉寿司

前菜 細魚粽寿司

巻海老叩きオクラ寄せ

箱

造里 三種盛

玉蜀黍真丈

玉蜀黍真丈

揚げ物 蟹クリームコロッケ

片葉白酢和え

片葉白酢和え

オクラ 合わせソース

えびす 木の葉生姜

お椀 相並葛打ち

焼物 大目鱒味噌漬

お椀

蓮根汁

お椀 相並葛打ち

久留美甘露煮

相並唐揚

こしあぶら 木の芽

谷中生姜

梅蓮根餅

煮物 合鴨くわ焼

こしあぶら 木の芽

造里 三種盛

筍 蒨

粉山椒

造里 三種盛

中皿 鮎唐揚煮

酢物 巻海老小柚寿司

細魚笹寿司

焼物 大目鱒若狭焼

穴子八幡巻

鳥賊玉寿司

筍木の芽焼

蓼餡 谷中生姜

食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

煮物 合鴨治部煮

揚げ物 蛤天婦羅

甘味 金沢あんみつ

簾麩 蓬麩

三つ葉

舞茸 小松菜

出し汁

山葵

煮物 合鴨治部煮

食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

簾麩 蓬麩

舞茸 小松菜

または 新生姜御飯

山葵

甘味 金沢あんみつ

食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

または 新生姜御飯

新生姜御飯

甘味 金沢あんみつ