

会席 一六、〇〇〇円

先付

子持鮎山椒煮
ひすい茄子
針独活 木の芽

前菜

かぼす釜 白和え
柿 胡桃 占地茸 隠元
手綱寿司
巻海老 細魚 胡瓜
穴子 八幡巻
玉子松風
河豚煮 凍り

御椀

奉書巻 蛤 つる菜
錦秋豆腐 柚子

御造り

白身魚昆布 〆
甘海老 大梅貝

中皿

囀合蟹 玉地蒸し
百合根 銀杏 三つ葉
生姜染庵

焼物

真魚 鯉 柚庵焼き
松茸 菊菜 お浸し
矢生姜

煮物

治部煮
合鴨 簾麩 小松菜
舞茸 石川芋

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麵

水菓子

五郎島金時芋 ババロア
加賀棒茶蜜

会席 二一、〇〇〇円

先付

鮑蒸し煮 寄せ酢
ひすい 茄子 酢取茗荷 生姜

前菜

かぼす釜 白和え
巻海老 零余子 菊菜
囀合蟹 紅葉寄せ
子持ち鮎 甘露煮
鱧棒寿司
玉子松風

御椀

丸仕立て
丸豆腐 松茸
芽葱 露生姜

御造り

河豚うす造り
甘海老 白身魚昆布 〆

中皿

鮎唐揚げ
松笠海老 真丈
干口子 新銀杏 松葉
加賀蓮根 五郎島金時芋

焼物

湯鯛 金時草
生姜 みぞれ酢
自家製 柚子胡椒

煮物

治部煮
和牛 小玉葱 結び簾麩
小松菜 山葵

御食事

手打ち蕎麦 汐露
又は
河豚雑炊

水菓子

洋梨

甘味

栗蒸し羊羹

会席 三〇、〇〇〇円

先付

囀合蟹
蟹身 紅葉寄せ
又は
香箱蟹

前菜

金時草 湯葉巻 防風
鮎唐揚げ
松笠海老 真丈
干口子 新銀杏 松葉
加賀蓮根
五郎島金時芋

御椀

松茸土瓶蒸し
鱧
三つ葉 酢橘

御造り

河豚うす造り

中皿

和牛 ヒレ炭火焼
松茸フライ
柚子胡椒 能登塩

焼物

のど黒塩焼き
酢橘 染め卸し

煮物

治部煮
鮑 菊蕪風 呂吹き
結び簾麩 蓮芋 山葵

御食事

昆布 〆 鯛茶漬け
洋梨

水菓子

栗蒸し羊羹

甘味

令和三年神無月吉日 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。