

会席 一六、〇〇〇円

会席

二一、〇〇〇円

会席

三〇、〇〇〇円

先付 冬瓜 巻海老
つる紫 生姜
美味出汁

前菜

夏の加賀野菜
赤皮南瓜 金時草 へた紫茄子
加賀太胡瓜 鱧白煮
滝川煮凍り 振り柚子

先付

鮑蒸し煮 加賀太胡瓜
つる紫 千鳥酢シユレ 生姜

前菜 青竹
ほおずき
玉蜀黍かき揚げ
茗荷白身押し寿司
どじょう蒲焼
えびす 赤皮南瓜羹

前菜

ほおずき 玉蜀黍かき揚げ
泥鰌蒲焼 恵比寿

前菜

青竹盛り
ほおずき 玉蜀黍かき揚げ
雲丹オクラ寄せ
茗荷白身押し寿司

御椀 沢煮椀 鱧葛打ち
かもし牛蒡 人参
葱 絹さや 叩き胡椒

御椀

鮎こく
生湯葉豆腐
蓼庵 かもし牛蒡

御椀

鱧 梅肉 印元
生湯葉豆腐 青柚子
おこぜ薄造り

御造り 白身魚昆布
烏賊 大梅貝

御造り

白身魚昆布
烏賊素麺 大梅貝

御造り

おこぜ薄造り
白身魚昆布 大梅貝

中皿 青朴葉盛り
合鴨ロース
赤皮南瓜 オクラ 能登塩

中皿

活け鮑風味焼き
アスパラガス
レモン

中皿

和牛ヒレ炭火焼き
オクラ クレソン
能登塩 山葵

焼き物 鮎塩焼き
万願寺焼浸し
蓼酢 木の葉生姜

焼き物

青朴焼
真魚鰹柚庵焼
木の葉生姜
万願寺焼浸し

揚げ物

青朴葉盛り
鮎 唐揚げ
干口子 白板昆布
新銀杏 万願寺唐辛子

煮物 鰻蓮蒸し
新銀杏 染庵 山葵

煮物

治部煮 和牛
小玉葱 簾麩 小松菜

煮物

鰻蓮蒸し 枝豆
染庵 山葵
又は
合鴨治部煮

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
茄子素麺

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
茄子素麺 又 鮭茶漬け

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又 茄子素麺 又 鮭茶漬け

水菓子 奥能登西瓜と
シャインマスカットの
ゼリー寄せ ミント

水菓子

奥能登西瓜 氷室寄せ

水菓子

葡萄ゼリー
シャインマスカット
長野パープル
キングデラウエア

甘味 能登大納言水羊羹

甘味

能登大納言水羊羹

甘味

能登大納言水羊羹

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。