

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 ほおずき
巻鮒 酢橘おろし
新じゅん菜
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 白身昆布ヱ
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 山椒醬油
- 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 氷室西瓜

会席 二二、〇〇〇円

- 先付 蓮の葉盛り
鱧落とし 蓮芋
花穂 梅肉醬油
- 前菜 ほおずき
巻鮒 酢橘みぞれ
鮎揚げ煮
新じゅん菜
叩きオクラ 生姜吸酢
干口子火取り
蛸煮凍り 片葉胡麻和え
- 御椀 車海老 うすい豆腐
浜防風 青柚子
- 御造り 活大梅貝
鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷 二杯酢
- 中皿 和牛風味焼き
丸茄子 万願寺唐辛子
山椒卸し
- 焼物 富山県庄川より
活鮎塩焼 蓼酢
活鮎唐揚 蓼餡
谷中生姜
- 煮物 新蓮根蓮蒸し 鰻蒲焼
百合根 枝豆 染め庵
卸し山葵
- 御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺
- 水菓子 水菓子
パイヤゼリー
- 甘味 氷室饅頭

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
- 前菜 鮎 唐揚げ
伏見唐辛子 蓮根
山独活
能登干口子
- 御椀 鱧葛打ち
うすい豆腐
梅肉 青柚子
- 御造り おこぜ薄造り
鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷 二杯酢
- 中皿 鮎ステーキ
アスパラガス
- 焼き物 のど黒塩焼き
木の葉生姜 染卸し
酢橘
- 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 水菓子
パッションフルーツゼリー
- 甘味 氷室饅頭

令和四年水無月吉日 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。