

会席 一六、〇〇〇円

先付

鰻ざく
加賀太胡瓜 生姜酢
酢取り茗荷

前菜

青竹
若鮎山椒煮
卷海老 叩きオクラ寄せ
とうもろこし真丈
片葉白和え 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
浜防風 花柚子

御造り

鰹叩き
車鯛昆布^ペ
烏賊 又は 大梅貝

中皿

細魚粽寿司
鯛柏葉寿司 菖蒲独活
新じゅん菜 吸い酢

焼物

鱒柚庵焼き
木の葉生姜 野蔴辛煮

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
梅素麺

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 卸生姜

前菜

細魚粽寿司
干口子火取り
片葉白酢和え
卷海老 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

鰹叩き
新玉葱 茗荷 大葉
真子鰯 煽り烏賊

中皿

和牛ローストビーフ
アスパラガス
新馬鈴薯 舞茸 胡麻だれ

揚物

活鮎唐揚
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

手打ち蕎麦 汐露
又は
鮭茶漬け

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

前菜

青竹盛り
鮎唐揚げ 天豆
新じゅん菜 吸い酢
細魚粽寿司
火取り能登干口子
片葉白酢和え

御椀

車海老 豌豆豆腐
浜防風 花柚子

御造り

鰹叩き
新玉葱 茗荷 大葉
煽り烏賊 生姜醤油
真子鰯 薄造り

中皿

鮑風味焼き
アスパラガス 檸檬

焼物

焜炉焼き
活鮎塩焼き
木の葉生姜 蓼酢

煮物

治部煮
和牛 小松菜
独活 簾麩 山葵

御食事

車鯛昆布^ペ茶漬け
又は
手打ち蕎麦 汐露

水菓子

氷室西瓜
甘味
金沢あんみつ

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。