

会席 一六、〇〇〇円

先付 五色なます
金時人参 大根
金柑 昆布 千社唐
数の子粕漬け
黒豆 松葉 金箔

前菜 柚子釜 蟹でんぶ和え
牛蒡 百合根
菜の花 占地茸
巻海老鉄扇
鮫肝琥珀寄せ
千口子真丈 松笠慈姑
ゆずり葉 大王松

御椀 鱈白子すり流し
鱈身一豆富
うぐいす菜 柚子

御造り 鱈鱈子付 甘海老

中皿 金沢おでん
源助大根風呂吹き
日の出金時人参 蒨
鯛つみれ 蟹ふかし
柚子味噌 針柚子

焼物 鱈山椒焼
たらの芽薄衣揚 千枚漬

煮物 治部煮
合鴨 能登椎茸
小松菜 簾麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 河豚雑炊

水菓子 パパイヤゼリー

会席 二一、〇〇〇円

先付 香箱蟹
金時草湯葉巻
千鳥酢 防風

前菜 柚子釜
能登なまこ このわた
あられ 人参 千社唐
自家製唐墨 蕪
千口子真丈
鮫肝琥珀寄せ
巻海老鉄扇
大王松 ゆずり葉

御椀 鱈粕汁
日の出大根 人参
焼葱 芹 一味唐辛子

御造り 河豚うす造り
鱈鱈子付

祝皿 鯛姿盛り
鯛筍 木の芽焼
五色なます
金時人参 大根
金柑 昆布 千社唐

煮物 治部煮
能登牛 能登椎茸
小松菜 蓬麩 山葵

御食事 手打ち蕎麦 汐露
又は 河豚雑炊

水菓子 三宝柑ゼリー

甘味 能登大納言ぜんざい

会席 二〇、〇〇〇円

先付 香箱蟹 金時草湯葉巻
千鳥酢 防風

前菜 柚子釜
能登なまこ このわた
あられ 人参 千社唐
自家製唐墨 蕪
千口子火取り
数の子粕漬け
鮫肝琥珀寄せ
大王松 ゆずり葉

御椀 鱈一汐焼き
色紙大根
うぐいす菜 柚子

御造り 河豚うす造り
鱈 甘海老
紅白縹り 芽甘草

中皿 河豚白子 炭火焼き
能登てまり 酢橘
能登牛ステーキ
細根大根風呂吹き
松笠慈姑 柚子味噌

蒸し物 凶合蟹蕪蒸し
たらの芽 生姜庵

御食事 昆布〆鯛茶漬け
又は 手打ちそば 汐露

水菓子 いちご寄せ ミント

甘味 能登大納言ぜんざい

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。