

会席 一六、〇〇〇円

先付 冬瓜 巻海老
つる紫 生姜
美味出汁

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

御椀 沢煮椀 鱧葛打ち
かもし牛蒡 人参
葱 絹さや 叩き胡椒

御造り 白身魚昆布×
鮪焼き霜 烏賊

中皿 青朴葉盛り
ローストビーフ オクラ
赤皮南瓜 能登塩 檸檬

焼き物 鮎塩焼き
万願寺焼浸し
蓼酢 木の葉生姜

煮物 鰻蓮蒸し
新銀杏 染庵 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
茄子素麺

水菓子 桃のババロア ミント

会席 二二、〇〇〇円

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

御椀 鮎こく
湯葉豆腐
蓼庵 かもし牛蒡

御造り 白身魚昆布×
烏賊素麺 活大梅貝

中皿 鮑風味焼き
アスパラガス 檸檬

焼物 青朴焼
甘鯛若狭焼
木の葉生姜
万願寺焼浸し

煮物 治部煮
和牛 小玉葱
簾麩 小松菜 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
茄子素麺 又 鮭茶漬け

水菓子 奥能登西瓜 氷室寄せ

甘味 能登大納言水羊羹

会席 三〇、〇〇〇円

前菜 鮑蒸し煮 加賀太胡瓜
つる紫 千鳥酢ジュレ 生姜
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
干口子

御椀 鱧 湯葉豆腐
印元 梅肉 青柚子

御造り おこぜ薄造り
白身魚昆布× 活大梅貝

中皿 和牛ヒレステーキ
オクラクレソン
能登塩 山葵

揚げ物 青朴葉盛り
鮎唐揚げ 白板昆布
新銀杏 万願寺唐辛子

煮物 夏の加賀野菜炊き合わせ
又は
合鴨治部煮

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 葡萄ゼリー
シャインマスカット
長野パール
キングデラウエア

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。