

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 帆立貝焼き霜

林檎酢漬け 防風

白菜 柚香酢シユレ

前菜 かぼす釜 でんぶ和え

金時人参 百合根

銀杏 隠元

鱈真子 昆布巻き煮

玉子松風 河豚煮凍り

河豚手毬寿司

御 椀 蕪汁 揚豆腐

矢柄 芽蕪 柚子

御造り がんど

鱈子付け

甘海老

中皿 源助大根風呂吹き

穴子山椒煮

金時人参 牛蒡

松笠くわい揚げ

染め庵 柚子おろし

焼き物 鱈山椒焼き

五色なます

煮物 治部煮

合鴨 舞茸 小松菜

簾麩 石川芋 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

河豚雑炊

水菓子 洋梨ババロア

ざくろ ミント

会席 「白山」 二五、〇〇〇円

先付 香箱蟹

金時草湯葉卷

千鳥酢 防風

前菜 かぼす釜 でんぶ和え

金時人参 百合根

銀杏 隠元

手綱寿司

海老 細魚 胡瓜

鱈真子 昆布巻き煮

松笠くわい揚 恵比寿

御 椀 鱈白子豆腐

鱈身葛打ち

芽蕪 柚子

御造り 鱈

鱈子付け

甘海老

強 肴 能登なまこ

このわた

大根おろし 針柚子

焼き物 鱈塩焼き 染めおろし

酢橘 金沢春菊白和え

牛蒡松葉金平

煮物 治部煮

合鴨 小松菜

蕪 簾麩 舞茸 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

河豚雑炊

水菓子 蜜りんご柿

甘味 栗と無花果の蒸し羊羹

会席 「兼六」 三三、〇〇〇円

先付

香箱蟹  
金時草湯葉卷  
千鳥酢 防風

前菜

柚子釜  
能登なまこ  
このわた 大根おろし  
自家製唐墨 細根大根  
火取り干口子  
鮓揚げ煮 恵比寿

御 椀

のど黒一汐焼き  
豆富  
芽蕪 松葉柚子

御造り

河豚薄造り  
鰯  
鱈小付け

中皿

和牛炭火焼き  
松笠くわいクレソン  
柚子胡椒 能登塩

焼き物

鰯塩焼き 染めおろし  
酢橘 金沢春菊白和え  
牛蒡松葉金平

酢の物

図合蟹 金時草  
生姜 柚香酢ジュレ

御食事

河豚雑炊  
又は  
手打ち蕎麦 汐露

水菓子

洋梨 柿

甘味

栗と無花果の蒸し羊羹

会席 「宝達」 四一、〇〇〇円

先付

香箱蟹  
金時草湯葉卷  
千鳥酢 防風

御 椀

みぞれ仕立て  
鰯一汐焼き  
源助大根色紙  
芽蕪 松葉柚子

御造り

河豚薄造り  
ポン酢 薬味

鰯

強 肴

能登なまこ  
このわた  
大根おろし 針柚子

中皿

焼き図合蟹  
能登揚げ浜塩 酢橘  
蟹味噌玉地蒸し

焼き物

のど黒塩焼き  
染めおろし 酢橘  
牛蒡松葉金平

煮 物

治部煮  
和牛 小松菜  
小玉葱 簾麩 山葵

御食事

土鍋炊き蟹御飯  
お味噌汁 香の物

水菓子

洋梨

甘味

栗と無花果の蒸し羊羹

会席「蟹づくし」

四五、〇〇〇円

先付

- 香箱蟹
- 金時草湯葉巻
- 防風 千鳥酢

前菜

- 柚子釜
- 蟹でんぶ和え
- 千社唐 金時人参
- 牛蒡 銀杏
- 鰯蕪寿司
- 恵比寿
- 干口子火取
- 松笠くわい

御椀

- 蟹ふかし
- 芽蕪 柚子

御造り

- 鰯
- 鱈子付け
- 甘海老

大皿

- 金沢市場より
- 茹で囃合蟹
- 蟹味噌玉地蒸し

蒸し物

- 囃合蟹蕪蒸し
- 百合根 銀杏
- 生姜庵

御食事

- 土鍋炊き蟹ご飯
- 又は
- 蟹雑炊

水菓子

- 洋梨
- いちご寄せ

甘味

- 胡桃と無花果の蒸し羊羹

令和五年 冬 浅田

会席「蟹づくし」

六〇、〇〇〇円

先付

- 香箱蟹
- 金時草湯葉巻
- 防風 千鳥酢

前菜

- 柚子釜
- 蟹でんぶ和え
- 千社唐 金時人参
- 牛蒡 銀杏
- 鰯蕪寿司
- 恵比寿
- 干口子火取
- 唐墨 大根

御椀

- 蟹ふかし
- 芽蕪 柚子

御造り

- 囃合蟹洗い
- 鰯
- 鱈子付け

大皿

- 金沢市場より
- 茹で囃合蟹
- 焼き囃合蟹
- 蟹味噌甲羅焼き
- 能登揚浜塩
- 酢橘

焼き物

- 焼き囃合蟹
- 蟹味噌甲羅焼き
- 能登揚浜塩
- 酢橘

御食事

- 土鍋炊き蟹ご飯
- 又は
- 蟹雑炊

水菓子

- 洋梨
- いちご寄せ

甘味

- 胡桃と無花果の蒸し羊羹

令和五年 冬 浅田