

五段弁当

御献立

- 先付
 - 鯛南蛮漬け
 - 焼き葱
 - 紅白なます
 - 白胡麻
 - 酢取り茗荷

お椀

- すまし仕立て
- 巻海老
- 錦秋豆富
- 隠元 振り柚子

五段重

お造り

- 車鯛昆布ベ
- 甘海老
- 黄菊寄せ
- 花穂紫蘇 山葵

焼き物

- さわら柚庵焼き
- 矢生姜

揚げ物

- 加賀蓮根挟み揚げ
- 海老真丈
- 酢橘 能登塩

煮物

- 治部煮
- 地鶏
- 小松菜
- 舞茸
- 簾麩 山葵

金沢御小蓋

- 酢橘釜
- 烏賊うるか和え
- 恵比寿
- 粟麩田楽
- 胡桃甘露煮
- 新銀杏 松葉

御食事

- 江戸三度ご飯
- 鮭 昆布 じゃこ山椒煮
- 御味噌汁

水菓子

- 葡萄のババロア
- ミント

会席料理 九千円

御献立

- 先付
 - 鱧照焼き
 - 有馬山椒
 - 翡翠茄子
 - 酢取り茗荷
 - 土佐酢

お椀

- 加賀蓮根すり流し
- 巻海老
- 錦秋豆富
- 隠元 振り柚子

お造り

- 車鯛昆布ベ
- 甘海老
- 烏賊
- 黄菊寄せ
- 花穂紫蘇 山葵

台の物

- 青朴葉
- さわら柚庵焼き
- 蓮芋梅衣和え
- 矢生姜
- 加賀蓮根挟み揚げ
- 海老真丈
- 五郎島金時芋
- 万願寺唐辛子

煮物

- 治部煮
- 合鴨
- 小松菜
- 舞茸
- 簾麩 山葵

御食事

- 江戸三度ご飯
- 鮭 昆布 じゃこ山椒煮
- 御味噌汁
- 水菓子
- 葡萄のババロア
- ミント

会席料理 一万三千円

御献立

- 先付
 - 巻海老
 - 胡麻豆富
 - 酢取り茗荷
 - 美味出汁 山葵

金沢御小蓋

- かぼす釜 おひたし
- 占地茸 菊菜 黄菊
- 子持ち鮎昆布巻煮
- 小鯛小袖寿司
- 粟麩田楽
- 恵比寿
- 新銀杏 松葉

お椀

- すまし仕立て
- 鱧葛打ち 錦秋豆富
- 隠元 振り柚子

お造り

- 白身魚昆布ベ
- 甘海老
- 烏賊
- 黄菊寄せ
- 花穂紫蘇 山葵

焼き物

- 鯛若狭焼き
- 蓮芋梅衣和え
- 矢生姜 酢橘

煮物

- 治部煮
- 合鴨
- 小松菜
- 舞茸
- 簾麩 山葵

御食事

- 江戸三度ご飯
- 御味噌汁
- 又は
- 手打ちそば 汐露
- 水菓子
- 葡萄寄せ

令和六年長月吉日

赤坂 浅田

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 鱧照り焼き 有馬山椒

翡翠茄子

酢取り茗荷 土佐酢

前菜

かぼす釜 お浸し

占地茸 菊菜 黄菊

子持ち鮎昆布巻煮

小鯛小袖寿司

粟麩田楽

恵比寿

新銀杏 松葉

御椀

加賀蓮根すり流し

巻海老 錦秋豆富

隠元 青柚子

御造り

車鯛昆布

甘海老

烏賊

中皿

玉地蒸し

松茸 百合根

三つ葉 振り柚子

揚げ物

口細蝶唐揚げ

万願寺唐辛子

五郎島金時芋

煎り出汁

浅葱 紅葉おろし

蒸し物

治部煮

合鴨 舞茸 簾麩

加賀蓮根 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

おぼろ昆布煮麺

水菓子

金沢あんみつ

無花果 マスカット

能登大納言餡

加賀棒茶蜜

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

前菜

毛蟹紅葉寄せ 生姜

かぼす釜 白和え

巻海老 占地 隠元

烏賊菊花寿司

子持ち鮎昆布巻煮

鰯一汐焼き 酢橘

御椀

土瓶蒸し

松茸 めぎすつみれ

巻湯葉 新銀杏

結び三つ葉 酢橘

御造り

鯛

甘海老

活大梅貝

中皿

加賀蓮根三味

鱧香煎揚げ

活鮎唐揚げ

万願寺蓮根鑄込み

蓮玉 蓮根煎餅

新銀杏 松葉

能登揚浜塩 酢橘

台の物

大鯛唐蒸し

無花果胡麻味噌

恵比寿 胡桃甘露煮

煮物

治部煮

黒毛和牛うす焼き

翡翠茄子 舞茸

簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

鮭茶漬け

水菓子

葡萄寄せ

甘味

能登大納言ぜんざい

白玉

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付

毛蟹脚
紅葉寄せ
金時草 つる紫
千鳥酢 卸し生姜

前菜

かぼす釜 白和え
巻海老 占地 隠元
活鮓唐揚げ
鰯香煎揚げ
新銀杏 松葉
干口子火取り

御 椀

土瓶蒸し
鱧 松茸
結び三つ葉 酢橘

御造り

あこう薄造り
ポン酢 浅葱 紅葉卸し
鯛
甘海老

中皿

和牛ヒレステーキ
万願寺唐辛子
小蕪
能登揚げ塩 山葵

焼き物

甘鯛若狭焼き
蓮芋梅衣和え
舞茸きんぴら 矢生姜

蒸し物

加賀蓮根蓮蒸し
穴子山椒焼き 銀杏
蓮根煎餅 染庵 山葵

御食事

松茸蕎麦 柚子
ルビーロマン
加賀しずく

甘味

五郎島金時芋 蒸し羊羹

会席 「宝達」 三八、〇〇〇円

先付

毛蟹脚身
金時草 つる紫
千鳥酢 卸し生姜

前菜

鰯香煎揚げ
活鮓唐揚げ
干口子火取り
蓮煎餅 新銀杏 松葉
能登揚げ塩 酢橘

御 椀

甘鯛一汐焼き
松茸 白山豆腐
三つ葉 柚子

御造り

おこぜ薄造り
ポン酢 浅葱 紅葉卸
あこう
甘海老

中皿

塩釜焼き
鮑 松茸
新銀杏 酢橘

焼き物

のど黒塩焼き
蓮芋梅衣和え
染めおろし 矢生姜

煮物

治部煮
黒毛和牛ヒレ
小松菜 小玉葱
結び簾麩 山葵

御食事

土鍋炊き松茸御飯
加賀蓮根汁 香の物
水菓子
ルビーロマン
加賀しずく

甘味

五郎島金時芋 蒸し羊羹