

五段弁当 七千円 ※平日限定

会席料理 九千円 ※平日限定

会席料理 一万三千円

御献立

先付

春菜おひたし
天豆蒨
うるい わらび
ごごみ
生姜酢 木の芽

お椀

筍 若芽
よもぎ豆腐
蕨 木の芽

五段重

お造り

車鯛昆布 べ
烏賊
青海苔寄せ
花穂紫蘇 山葵

焼き物

鱒 柚庵焼き
せん菜

中皿

椎茸 海老真丈
双身揚げ
たらの芽 薄衣揚げ
能登揚 浜塩 酢橘

煮物

治部煮
地鶏
小松菜
舞茸
簾麩 山葵

金沢御小蓋

能登もずく 酢
豆富田 楽
木の芽 味噌
胡桃甘露煮
恵比寿
いわし 紅梅煮

御食事

筍ご飯
御味噌汁
香の物

甘味

金柑 パンナコッタ
ミント

御献立

先付

飯 蛸
春菜おひたし
うるい わらび
ごごみ
生姜酢 木の芽

お椀

蛤 吸い
蛤 真丈
かき 蕨 木の芽

お造り

車鯛昆布 べ
甘海老
烏賊
青海苔寄せ
花穂紫蘇 山葵

台の物

鱒 柚庵焼き
せん菜
薄衣揚げ
筍 たらの芽
豆富田 楽
木の芽 味噌

煮物

治部煮
合鴨
小松菜
能登椎茸
簾麩 山葵

御食事

筍ご飯
御味噌汁
香の物
水菓子
金柑 パンナコッタ
ミント

御献立

先付

飯 蛸
春菜おひたし
うるい わらび
ごごみ
生姜酢 木の芽

金沢御小蓋

能登もずく 酢
恵比寿
小鯛 小袖 寿司 桜葉
白和え
スナツプ 豌豆 天豆
いわし 紅梅煮

お椀

筍 若芽
よもぎ豆腐
蕨 木の芽

お造り

車鯛昆布 べ
甘海老
烏賊
青海苔寄せ
花穂紫蘇 山葵

焼き物

鱒 木の芽 焼き
たらの芽 薄衣揚げ
せん菜

煮物

治部煮
合鴨
小松菜
能登椎茸
簾麩 山葵

御食事

筍ご飯
御味噌汁 香の物
又は
手打ちそば 汐露
水菓子
橙寄せ ミント

令和七年 弥生吉日

赤坂 浅田

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

- 白和え
- 巻海老
- 菜の花 栗渋皮煮
- スナップ豌豆
- 振り柚子

前菜

- 能登生子
- 卸しポン酢 浅葱
- 小鯛小袖寿司 桜葉
- いわし紅梅煮
- 飯蛸さくら煮
- 恵比寿

御椀

- すまし仕立て
- 相並 蓬豆富
- かぎ蕨 木の芽

御造り

- 車鯛昆布ㄨ
- 甘海老
- 活大梅貝

蒸し物

- 白魚 天豆
- 玉地蒸し 生姜庵

台の物

- 姿盛り
- 鯛唐蒸し
- 豆富田楽
- 木の芽味噌
- せん菜

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

- 桜あんみつ
- 能登大納言
- いちごキウイ
- 和三盆蜜

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

- 車海老湯霜
- たらの芽うるい
- こごみ
- 美味出汁ジュレ
- 生姜 木の芽

前菜

- 蟹身山菜寄せ
- 踏蕨 山独活
- 白和え
- 天豆 栗渋皮煮
- スナップ豌豆
- 振り柚子
- 小鯛小袖寿司 桜葉

御椀

- 能登生子 このわた
- 蛤吸い
- 地蛤 蓬豆富
- かぎ蕨 木の芽

御造り

- ふくうす造り
- 車鯛昆布ㄨ
- 活大梅貝 花穂紫蘇

中皿

- 甘鯛蕪蒸し
- 百合根 銀杏
- 生姜庵
- まながつお西京焼き
- 筍木の芽炊き
- せん菜

煮物

- 治部煮
- 黒毛和牛うす焼き
- 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

- 橙寄せ
- 能登大納言ぜんざい
- 桜道明寺

甘味

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付

囃合蟹脚
蟹身山菜寄せ
路蕨 山独活
生姜 防風 千鳥酢

前菜

鮎唐揚げ
うす衣揚げ
たらの芽 天豆
干口子火取り
能登揚浜塩 酢橘

能登なまこ このわた

御 椀

車海老奉書巻き
大根 三つ葉
蓬豆富木の芽

御造り

ふくうす造り
甘海老
活大梅貝

中 皿

ふく白子玉地蒸し
百合根 芽葱
生姜庵

焼き物

甘鯛若狭焼き
筍木の芽炊き
せん菜

煮 物

治部煮
黒毛和牛
小松菜
簾麩 山葵
昆布×鯛茶漬け 又は
手打ち蕎麦 汐露

御食事

水菓子

甘 味

日向夏ゼリー
能登大納言ぜんざい
桜道明寺

会席 「宝達」 三八、〇〇〇円

先付

飯蛸
筍 路 昆布
木の芽

前菜

能登なまこ
このわた
干口子混路焼き

御 椀

のど黒一汐焼き
蓬豆富
かぎ蕨 木の芽

御造り

ふくうす造り
浅葱 紅葉卸
ポン酢
鯛

中 皿

活大梅貝
茹で囃合蟹
蟹酢
蟹味噌玉地蒸し

焼 物

鮑風味焼き
クレソン
檸檬

煮 物

治部煮
黒毛和牛ヒレ
小松菜
簾麩 山葵

御食事

土鍋炊き筍ご飯
お味噌汁
香の物

水菓子

いちご寄せ

甘 味

能登大納言ぜんざい
桜道明寺