

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

蛍烏賊
木の芽酢ジュレ
うるい わらび 蒨
生姜

前菜

能登もずく酢
叩き芋 木の芽
小鯛小袖寿司 桜葉
穴子八幡巻き
白和え
天豆 菜の花
スナツプ豌豆
鯛真子煮凍り

御椀

すまし仕立て
巻海老 筍真丈
こしあぶら
木の芽

御造り

車鯛昆布 \times
甘海老
烏賊 又は 大梅貝

中皿

かき揚げ
桜海老 三つ葉
たらの芽うす衣揚げ
能登揚浜塩 酢橘

台の物

湯鯛
金時草
二杯酢
大根おろし 生姜

煮物

治部煮
台鴨
小松菜
蓬麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
おぼろ昆布煮麵

水菓子

キウイパンナコッタ

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

前菜

蛤酒蒸し
木の芽酢ジュレ
うるい わらび 蒨
生姜

白和え

車海老 天豆
スナツプ豌豆
菜の花

御椀

すまし仕立て
相並 筍真丈
こしあぶら 木の芽

御造り

鰹叩き
新玉葱 大葉 茗荷
車鯛昆布 \times
甘海老 花穂紫蘇

台の物

鯛姿盛り
鯛唐蒸し 桜葉

青竹盛り

筍木の芽焼き
たらの芽うす衣揚げ
豆富田楽 朴葉味噌
鯛真子煮凍り
せん菜

治部煮

黒毛和牛うす焼き
小松菜
蓬麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
おぼろ昆布煮麵

水菓子

パイヤゼリー ミント
能登大納言ぜんざい

甘味

白玉 桜花

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

前菜

鮑蒸し煮
露うどわらび
寄せ酢 生姜

白和え

車海老 天豆
スナック豌豆

菜の花

御 椀

蛤吸い
蛤酒蒸し
筍真丈
こしあぶら 木の芽

御造り

鯉叩き
新玉葱 大葉 茗荷

鯛

甘海老
花穂紫蘇

中 皿

小鮎 活鮎 唐揚げ
網白板昆布
たらの芽うす衣揚げ
能登揚げ浜塩 酢橘
干口子火取り

焼き物

甘鯛若狭焼き
独活きんぴら
せん菜

煮 物

治部煮
黒毛和牛 小松菜
蓬麩 山葵

御食事

土鍋炊き筍御飯
小吸い物
香の物

水菓子

日向夏ゼリー

甘 味

能登大納言ぜんざい
白玉 桜花

会席 「宝達」 三八、〇〇〇円

先 付

鮑蒸し煮
露うどわらび
寄せ酢 生姜

前 菜

白胡麻豆腐
生雲丹 割醤油 山葵
干口子焜炉焼き

御 椀

おこぜ丸仕立て
こしあぶら
針独活 木の芽

御造り

鯛うす造り
ポン酢 浅葱 紅葉卸
活大梅貝 甘海老
新このわた
能登揚げ浜塩 酢橘

中 皿

春山羽二重
穴子山椒煮 白山豆腐
雪山羽二重
蛤山椒煮 白山豆腐
活鮎唐揚げ たらの芽
染め庵
花卉 独活 人参

焼き物

甘鯛若狭焼き
独活きんぴら せん菜

煮 物

治部煮
黒毛和牛ヒレ 小松菜
蓬麩 山葵

御食事

若竹温蕎麦 又は
手打ち蕎麦 汐露

水菓子

いちご寄せ

甘 味

能登大納言ぜんざい
白玉 桜花

令和七年卯月吉日 浅田