

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

鱧南蛮漬け
加賀太胡瓜
ミニオクラ
卸し生姜 二杯酢

前菜

ほおずき
白和え
隠元 天豆
酢橘釜 うるか
酢取り茗荷寿司
どじょう蒲焼
赤皮南瓜羹

御 椀

玉蜀黍すり流し
巻海老 玉子豆腐
つる菜 青柚子

御造り

白身魚昆布ㇼ
鮪焼き霜
烏賊

中 皿

夏の加賀野菜
加賀太胡瓜 金時草
へた紫茄子 つる豆
打木赤皮甘栗南瓜
生姜庵 振り柚子

焼き物

福子若狭焼き
谷中生姜
伏見唐辛子

煮 物

治部煮
合鴨ロース煮
小松菜 蓬麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅煮麩

水菓子

マンゴープリン
ミント

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

白和え
車海老
玉蜀黍 天豆
隠元 振り柚子

御 椀

新蓮根すり流し
福子唐揚げ 蓮玉
つる菜 青柚子

御造り

鱧落とし
加賀太胡瓜
梅肉醬油 花穂紫蘇

能登鱈昆布ㇼ

又は 真子鰯
烏賊 花穂紫蘇

中 皿

毛蟹身 生湯葉
加賀太胡瓜
金時草 生姜葛庵

焼き物

富山県庄川より
活鮎塩焼き 蓼酢
活鮎唐揚げ 蓼庵
伏見唐辛子
木の葉生姜 蓼葉

煮 物

治部煮
黒毛和牛うす焼き
簾麩 小松菜 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅煮麩

水菓子

パッションフルーツゼリー
ミント

甘 味

能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

前 菜

梶の葉 蓋
夏の加賀野菜
鮑蒸し煮
加賀太胡瓜
金時草
へた紫茄子 つる豆
打木赤皮甘栗南瓜
滝川煮凍り 振り柚子

御 椀

鱧葛打ち 梅肉
朝顔冬瓜
つる菜 青柚子

御造り

真子鰯うす造り
ポン酢 浅葱 紅葉卸

能登鱈昆布

烏賊 花穂紫蘇

中 皿

活鮎 活鰯 唐揚げ
干口子火取り
能登揚浜塩 酢橘

焼き物

甘鯛若狭焼き
木の葉生姜
伏見唐辛子

煮 物

治部煮
黒毛和牛
簾麩 小松菜 山葵

御食事

天ばらご飯
お味噌汁
香の物

水菓子

桃蜜煮
クラッシュゼリー
ミント

甘 味

能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

会席 「宝達」 三八、〇〇〇円

先 付

蓮の葉
毛蟹 脚身
加賀太胡瓜 花穂紫蘇
千鳥酢 卸し生姜
干口子焜炉焼き

御 椀

鱧葛打ち 梅肉
早松茸
朝顔冬瓜 青柚子

御造り

おこぜうす造り
ポン酢 浅葱 紅葉卸

鮪焼き霜

車海老湯霜

中 皿

鮑風味焼き
アスパラガス
クレソン 檸檬

台の物

活鮎焜炉焼き
木の葉生姜
蓼酢 蓼の葉

活鮎 活鰯 唐揚げ

伏見唐辛子

能登揚浜塩 酢橘

煮 物

治部煮
黒毛和牛ヒレ
簾麩 小松菜 山葵

酢橘汐露そば

水菓子

桃蜜煮 マンゴー
桜桃 ミント

甘 味

能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

令和七年文月吉日 浅田

夏季限定会席

浅田「鮎づくし」

御献立一例

一八、〇〇〇円

先付

鮎煎餅

白胡麻豆腐

新じゅん菜

花穂紫蘇

美味出汁 振り柚子

前菜

ほおずき

白和え

隠元 天豆

鰐棒寿司

酢橘釜 うるか

恵比寿

赤皮南瓜羹

お 碗

白味噌仕立て

焼き鮎姿

笹牛蒡

翡翠茄子 蓼庵

お造り

鮎背越し

白身魚昆布×

烏賊

蛇籠胡瓜

辛子酢味噌

揚 物

唐揚げ

活鮎 活鰯

網白板昆布

蓮根煎餅

能登揚げ 浜塩

焼 物

活鮎焗炉焼

木の葉生姜 蓼酢

炊合せ

治部煮

鴨ロース煮 蓬麩

小松菜 山葵

お食事

土鍋炊き鮎御飯

小吸い物 香の物

水菓子

マンゴープリン

ミント

令和七年文月吉日

浅 田