

五段弁当

御献立

- 先付
 - 白和え
 - 天豆
 - とうもろこし
 - 蓮根 隠元
 - 振り柚子

お椀

- 新蓮根すり流し
- 巻海老
- 玉子豆腐
- つる菜 青柚子

五段重

お造り

- 車鯛昆布 ㄨ
- 烏賊
- 絹さや寄せ
- 花穂 山葵

焼き物

- 福子若狭焼き
- 谷中生姜

揚げ物

- 双身揚げ
- 椎茸
- 海老真丈
- 酢橘 能登塩

煮物

- 治部煮
- 地鶏
- 小松菜
- 簾麩 山葵

金沢御小蓋

- 恵比寿
- どじょう蒲焼
- 河豚粕漬け
- 胡桃甘露煮
- 赤皮南瓜羹

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

- 能登大納言
- 冷やしおしろこ 白玉

会席料理 九千円

御献立

- 先付
 - 鰻ざく
 - 鰻蒲焼き
 - 加賀太胡瓜
 - 生姜酢
 - 酢取り茗荷

お椀

- 新蓮根すり流し
- 巻海老
- 玉子豆腐
- つる菜 青柚子

お造り

- 鰻落とし
- 梅肉醤油
- 車鯛昆布 ㄨ
- 烏賊
- 絹さや寄せ
- 山葵

台の物

- 青朴葉
- 福子若狭焼き
- 谷中生姜
- 伏見唐辛子

うす衣揚げ

- 双身揚げ
- 椎茸
- 海老真丈
- 新蓮根
- 酢橘 能登塩

煮物

- 治部煮
- 合鴨ロース煮
- 小松菜
- 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

- マンゴープリン
- ミント

会席料理 一万三千円

御献立

- 先付
 - 鰻落とし
 - 梅酢ジュレ
 - 加賀太胡瓜
 - 花穂紫蘇
 - ミニオクラ

金沢御小蓋

- ほおずき
- 白和え
- 隠元 天豆
- 恵比寿
- 酢取り茗荷寿司
- どじょう蒲焼
- 赤皮南瓜羹

お椀

- すまし仕立て
- 巻海老 玉子豆腐
- つる菜 青柚子

お造り

- 鮪焼き霜
- 玉葱 大葉 茗荷
- 白身魚昆布 ㄨ
- 烏賊
- 絹さや寄せ
- 花穂 山葵

焼き物

- 鮎塩焼き
- 谷中生姜
- 蓼酢 蓼の葉

蒸し物

- 新蓮根蓮蒸し
- 鰻蒲焼き
- 枝豆 百合根
- 染め庵 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

- 氷室すいか

令和七年文月吉日

赤坂 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
新じゆん菜
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
鱧棒寿司
酢橘釜 うるか
恵比寿
赤皮南瓜羹

お椀

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
白身魚昆布メ
烏賊
蛇籠胡瓜
辛子酢味噌

揚物

唐揚げ
活鮎 活鮎
網白板昆布
蓮根煎餅
能登揚げ浜塩

焼物

活鮎焜炉焼
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

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 \times
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
梅煮麴

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
鱧落とし
加賀太胡瓜
梅肉醬油 花穂紫蘇

御造り

能登鱧昆布 \times
又は 真子鱧
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
梅煮麴

水菓子

パッションフルーツゼリー
ミント
能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

甘味

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
能登鱧昆布_△
烏賊 花穂紫蘇

中 皿

活鮎 活鮎 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 活鮎 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

御食事

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