

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
穴子八幡巻き
小鯛小袖寿司
絹かつぎ
恵比寿
新銀杏 松葉

御 椀

加賀蓮根すり流し
巻海老
錦秋豆腐
つる菜 青柚子

御造り

車鯛昆布ㄨ
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

口細鰈唐揚げ
万願寺唐辛子
五郎島金時芋
煎り出汁
浅葱 紅葉おろし

煮 物

治部煮
合鴨ロース煮
小松菜 簾麩 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

かぼす釜 白和え
車海老 栗

烏賊菊花寿司
蟹身紅葉寄せ
穴子八幡巻き
新銀杏 松葉

御 椀

土瓶蒸し
松茸
めぎすつみれ
巻湯葉
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
鰻香煎揚げ
活鮓唐揚げ
万願寺蓮根鑄込み
蓮玉 蓮根煎餅
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
小松菜
簾麩 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

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

蟹身紅葉寄せ

金時草 つる紫

千鳥酢 卸し生姜

前菜

かぼす釜 白和え

車海老 栗

活鮓唐揚げ

新銀杏 松葉

恵比寿

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

和牛ヒレ風味焼き

万願寺唐辛子

小蕪

クレソン 山葵

焼き物

甘鯛若狭焼き

蓮芋梅衣和え

矢生姜

煮 物

鮑柔らか煮

冬瓜 つる菜

生姜庵

御食事

松茸蕎麦 柚子

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

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

鱧香煎揚げ

活鮓唐揚げ

蓮煎餅 新銀杏 松葉

能登揚げ浜塩 酢橘

干口子焜炉焼き

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

鮑風味焼き

アスパラガス 檸檬

焼き物

のど黒塩焼き

蓮芋梅衣和え

染めおろし

酢橘 矢生姜

煮 物

治部煮

黒毛和牛ヒレ

小松菜

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

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

御 献 立

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

先 付

巻海老

胡麻豆腐

酢取り茗荷

美味出汁

山葵

先 付

白和え

巻海老

栗

新銀杏

酢取り茗荷

振り柚子

お 椀

すまし仕立て

巻海老

錦秋豆腐

つる菜 振り柚子

お 椀

蛤奉書巻

錦秋豆腐

つる菜

振り柚子

五段重

お造り

車鯛昆布ペ

甘海老

黄菊寄せ

花穂紫蘇 山葵

お造り

鰻湯引き

梅肉醤油

車鯛昆布ペ

甘海老

黄菊寄せ

花穂紫蘇 山葵

お 椀

すまし仕立て

鰻葛打ち

錦秋豆腐

つる菜 振り柚子

焼き物

さわら柚庵焼き

矢生姜

台の物

青朴葉

さわら柚庵焼き

蓮芋梅衣和え

矢生姜

お造り

白身魚昆布ペ

甘海老

烏賊

黄菊寄せ

花穂紫蘇 山葵

揚げ物

加賀蓮根挟み揚げ

海老真丈

万願寺唐辛子

酢橘 能登塩

煮 物

治部煮

地鶏

小松菜

簾麩 山葵

焼き物

鯛若狭焼き

蓮芋梅衣和え

矢生姜 酢橘

煮 物

加賀蓮根蓮蒸し

穴子山椒焼き

百合根

枝豆

染め庵 山葵

金沢御小蓋

おひたし

舞茸

菊菜 黄菊

恵比寿

河豚粕漬け

胡桃甘露煮

新銀杏 松葉

御食事

占地ご飯

御味噌汁

香の物

御食事

占地ご飯

御味噌汁

香の物

又は

手打ちそば 汐露

御食事

占地ご飯

御味噌汁

香の物

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

水菓子

葡萄寄せ

葡萄寄せ

水菓子

葡萄パンナコッタ

ミント

令和七年長月吉日

赤坂 浅田