

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 子持ち鮎山椒煮

ひすい茄子

針生姜 防風

前菜 かぼす釜 白和え

柿 隠元

占地茸

手綱寿司

海老 小鯛 胡瓜

絹かつぎ

恵比寿

新銀杏 松葉

御 椀

蛤奉書巻

錦秋豆富

つる菜 柚子

御造り

車鯛昆布 〆

甘海老

烏賊

中 皿

丸玉地蒸し

百合根

芽葱 生姜染め庵

焼き物

大鯛姿盛り

紅葉鯛 柚庵焼き

松茸 菊菜 おひたし

矢生姜

煮 物

治部煮

合鴨 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 麵

水菓子

五郎島金時芋 ババロア

加賀棒茶蜜

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

蛤酒蒸し

菊蕪甘酢漬け

寄せ酢 生姜 防風

前菜

白和え

巻海老 隠元

零余子 菊菜

御 椀

丸仕立て

丸豆富 松茸

芽葱 露生姜

御造り

白身魚昆布 〆

甘海老

大梅貝

中 皿

鮓唐揚げ

松笠海老真丈

万願寺唐辛子

五郎島金時芋

新銀杏 松葉 酢橘

台の物

湯鯛

金時草

生姜 みぞれ酢

自家製柚子胡椒

蒸し物

加賀蓮根蒸し

穴子山椒焼き

百合根 蓮根煎餅

染め庵 山葵

御 食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

河豚雑炊

水菓子

洋梨コンポート

甘味

栗蒸し羊羹

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付

図合蟹

金時草

千鳥酢 防風

又は

香箱蟹

前菜

鮓唐揚げ

松笠海老真丈

干口子火取り

五郎島金時芋

新銀杏 松葉

御 椀

土瓶蒸し

松茸 鱧

三つ葉 酢橘

御造り

河豚薄造り

甘海老

活大梅貝

中皿

加賀蓮根もち

丸射込み 共地庵

加賀蓮根煎餅

生姜 芽葱

焼 物

まながつお柚庵焼き

松茸 菊菜 おひたし

矢生姜

煮 物

治部煮

黒毛和牛

小松菜

簾麩 山葵

御食事

昆布×鯛茶漬け

水菓子

洋梨コンポート

甘 味

栗蒸し羊羹

会席

「宝達」 三八、〇〇〇円

先付

香箱蟹

金時草湯葉卷

千鳥酢 防風

御 椀

松茸 鱧

つる菜 柚子

御造り

河豚薄造り

ポン酢 薬味

中皿

鯛昆布×

甘海老

中皿

塩釜焼き

鮑 松茸

新銀杏 酢橘

焼 物

干口子コンロ焼き

焼 物

甘鯛若狭焼き

加賀蓮根金平

矢生姜

煮 物

治部煮

黒毛和牛ヒレ

小松菜

簾麩 山葵

御食事

土鍋炊き松茸御飯

お味噌汁

香の物

水菓子

葡萄寄せ

甘 味

栗蒸し羊羹

令和七年神無月吉日 浅田