

五段弁当 ※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

先 付

鰯南蛮漬け
五色なます
防風

お 椀

すまし仕立て
帆立貝真丈
芽蕪
柚子

五段重

お造り

車鯛昆布べ
烏賊
黄菊寄せ
花穂紫蘇 山葵

焼き物

さわら柚庵焼き
矢生姜

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

金沢御小蓋

金時草酢の物
二杯酢
卸し生姜

恵比寿
河豚粕漬け
子持ち鮎山椒煮
新銀杏 松葉

御食事

御飯
御味噌汁
江戸三度

水菓子

洋梨ババロア
ミント

御 献 立

先 付

帆立貝焼き霜
林檎酢漬け
白菜
柚香酢ジュレ
防風

お 椀

蕪汁
矢柄
揚豆腐
芽蕪
柚子

お造り

がんど
車鯛昆布べ
烏賊
黄菊寄せ
花穂紫蘇 山葵

台の物

さわら柚庵焼き
五色なます
矢生姜

源助大根風呂吹き

柚子味噌
針柚子

蒸し物

治部煮
合鴨
小松菜
簾麩 山葵

御食事

御飯
御味噌汁
江戸三度

水菓子

洋梨ババロア
ミント

御 献 立

先 付

巻海老
胡麻豆腐
美味出汁
山葵
防風

金沢御小蓋

でんぶ和え
金時人参 銀杏
百合根 隠元
鰯蕪寿司
子持ち鮎山椒煮
松笠慈姑揚げ
恵比寿

お 椀

すまし仕立て
帆立貝真丈
芽蕪
柚子

お造り

がんど
車鯛昆布べ
甘海老
黄菊寄せ
花穂紫蘇 山葵

焼き物

鰯柚庵焼き
五色なます
矢生姜

蒸し物

加賀蓮根蓮蒸し
穴子白焼き
百合根 染め庵
蓮根煎餅 山葵

御食事

御飯
御味噌汁
江戸三度
又は
手打ちそば 汐露

水菓子

蜜林檎柿

令和七年霜月吉日

赤坂 浅田

九谷五彩 一万円 ※平日限定

御 献 立

先 付

鰯南蛮漬け
五色なます 防風

お 椀

すまし仕立て
帆立貝真丈
芽蕪 柚子

五段重

お造り

車鯛昆布ペ
烏賊
黄菊寄せ
花穂紫蘇 山葵

焼き物

さわら柚庵焼き
矢生姜

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

金沢御小蓋

金時草酢の物
二杯酢 卸し生姜
恵比寿
河豚粕漬け
子持ち鮎山椒煮
新銀杏 松葉

選べる主菜 (二品以上お選びいただいた場合 一品につき十三千円)

* 鰯大根

* 富士天然水サーモンのフライ

* 黒毛和牛ステーキ

御食事

御飯
御味噌汁
香の物

水菓子

洋梨ババロア ミント

令和七年霜月吉日

赤坂 浅田

会 席「蟹づくし」
御献立一例
五〇、〇〇〇円

先 付	香箱蟹 金時草湯葉巻 防風 千鳥酢
前 菜	柚子釜 図合蟹身 五色なます 香箱蟹手毬寿司 能登なまこ このわた 柚子卸し 恵比寿
干口子焜炉焼き	
御 椀	蟹ふかし 芽蕪 柚子
御造り	鰯 あら 甘海老
大 皿	金沢市場より 茹で図合蟹
蒸し物	図合蟹蕪蒸し 百合根 銀杏 生姜庵
御食事	土鍋炊き蟹ご飯 又は 蟹雑炊
鰯蕪寿司	
水菓子	いちご寄せ
甘 味	能登大納言ぜんざい

令和七年 冬 浅 田

会 席「蟹づくし」
御献立一例
六五、〇〇〇円

先 付	香箱蟹 金時草湯葉巻 防風 千鳥酢
前 菜	柚子釜 図合蟹身 五色なます 香箱蟹手毬寿司 能登なまこ このわた 柚子卸し 恵比寿
干口子焜炉焼き	
御 椀	蟹ふかし 芽蕪 柚子
御造り	図合蟹洗い 鰯 あら
大 皿	金沢市場より 茹で図合蟹
焼き物	焼き図合蟹 蟹味噌甲羅焼き 能登揚げ塩 酢橘
御食事	土鍋炊き蟹ご飯 又は 蟹雑炊
鰯蕪寿司	
水菓子	いちご寄せ
甘 味	能登大納言ぜんざい

令和七年 冬 浅 田

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 帆立貝焼き霜

林檎酢漬け 白菜

防風 柚香酢ジュレ

前菜 かぼす釜でんぶ和え

金時人参 百合根

銀杏 隠元

蕪寿司

子持ち鮎山椒煮

なまこ酢 酢橘卸し

恵比寿

御 椀

蕪汁

矢柄 揚げ豆腐

芽蕪 柚子

御造り

がんど

車鯛昆布〆

烏賊

中 皿

源助大根風呂吹き

穴子白焼き

金時人参 牛蒡

松笠慈姑揚げ

染め庵 柚子卸し

焼き物

鰯柚庵焼き

五色なます 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

河豚雑炊

水菓子

洋梨ババロア

ざくろ ミント

会席 「白山」 二五、〇〇〇円

先付 香箱蟹

金時草湯葉卷

千鳥酢 防風

前菜 かぼす釜でんぶ和え

金時人参 百合根

銀杏 隠元

蕪寿司

子持ち鮎山椒煮

松笠慈姑揚

恵比寿

御 椀

海老真丈

芽蕪 柚子

御造り

鰯

あら

甘海老

強 肴

能登なまこ

このわた 柚子卸し

焼き物

鰯塩焼き

牛蒡松葉金平

五色なます 酢橘

煮 物

治部煮

黒毛和牛うす焼き

小松菜 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

河豚雑炊

水菓子

蜜りんご 柿

甘 味

栗と無花果の蒸し羊羹

会席 「兼六」 三三、〇〇〇円

先付

香箱蟹

金時草湯葉巻

千鳥酢 防風

前菜

柚子釜 白和え

車海老 銀杏

金沢春菊

能登なまこ このわた

蕪寿司 松笠慈姑揚げ

火取り干口子

御 椀

甘鯛一汐焼き

豆腐

つる菜 柚子

御造り

河豚薄造り

鰯

あら

中 皿

源助大根風呂吹き

図合蟹脚

蟹身玉地鑄込み

芽蕪 柚子卸し 染め庵

焼き物

鰯塩焼き

牛蒡松葉金平

五色なます 酢橘

煮 物

治部煮

黒毛和牛

小松菜 簾麩 山葵

御食事

土鍋炊き栗御飯

お味噌汁 香の物

水菓子

洋梨コンポート

甘 味

能登大納言ぜんざい

会席 「宝達」 四一、〇〇〇円

先付

香箱蟹

金時草湯葉巻

千鳥酢 防風

御 椀

みぞれ仕立て

鰯一汐焼き

源助大根色紙

つる菜 松葉柚子

御造り

河豚薄造り

ポン酢 薬味

あら

強 肴

活大梅貝

このわた 針柚子

干口子焜炉焼き

中 皿

図合蟹蕪蒸し

百合根 銀杏

生姜庵

焼き物

のど黒塩焼き

牛蒡松葉金平

五色なます 酢橘

煮 物

治部煮

黒毛和牛ヒレ

小松菜

簾麩 山葵

御食事

土鍋炊き蟹御飯

小吸い物 蕪寿司

水菓子

洋梨

甘 味

栗と無花果の蒸し羊羹