

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

先付

春菜おひたし
独活 蕨 天豆
アスパラガス
木の芽酢ジュレ
卸し生姜

お椀

すまし仕立て
筍真丈
こしあぶら
木の芽

五段重

お造り

車鯛昆布ベ
烏賊
青海苔寄せ
花穂紫蘇 山葵

焼き物

鱧 柚庵焼き
せん菜

中皿

桜海老かき揚げ
たらの芽薄衣揚げ
能登揚浜塩 酢橘

煮物

治部煮
地鶏
小松菜
蓬麩 山葵

金沢御小蓋

能登もずく酢
豆富田楽
朴葉味噌
胡桃甘露煮
恵比寿
穴子八幡巻

御食事

筍ご飯
御味噌汁
香の物

甘味

キウイパンナコッタ
ミント

御献立

先付

蛸烏賊
独活 わらび
アスパラガス
木の芽酢ジュレ
卸し生姜

お椀

すまし仕立て
巻海老
筍真丈
こしあぶら
木の芽

お造り

車鯛昆布ベ
甘海老
烏賊
青海苔寄せ
花穂紫蘇 山葵

台の物

鱧 柚庵焼き
せん菜
うす衣揚げ
筍 たらの芽
豆富田楽
朴葉味噌

煮物

治部煮
合鴨
小松菜
蓬麩 山葵

御食事

筍ご飯
御味噌汁
香の物

水菓子

キウイパンナコッタ
ミント

御献立

先付

蛸烏賊
独活 わらび
アスパラガス
木の芽酢ジュレ
卸し生姜

金沢御小蓋

能登もずく酢
叩き芋 木の芽
小鯛小袖寿司 桜葉
穴子八幡巻
白和え
天豆 栗渋皮煮
スナック豌豆
恵比寿

お椀

蛤吸い
蛤奉書巻
筍真丈
こしあぶら
木の芽

お造り

車鯛昆布ベ
甘海老
烏賊
青海苔寄せ
花穂紫蘇 山葵

焼き物

鱧 木の芽焼き
たらの芽薄衣揚げ
せん菜

煮物

治部煮
合鴨
小松菜
蓬麩 山葵

御食事

筍ご飯
御味噌汁 香の物
又は
手打ちそば 汐露

水菓子

グレープフルーツの
パンナコッタ ミント

令和八年卯月吉日

赤坂 浅田

九谷五彩 一万円 ※平日限定

御献立

先付

春菜おひたし
独活 蕨 天豆
アスパラガス
木の芽酢ジュレ 卸し生姜

お椀

すまし仕立て
筍真丈
こしあぶら 木の芽

五段重

お造り

車鯛昆布
烏賊
青海苔寄せ 花穂紫蘇 山葵

焼き物

鱒庵焼き
せん菜

中皿

桜海老かき揚げ
たらの芽薄衣揚げ
能登揚浜塩 酢橘

煮物

治部煮
地鶏 小松菜 蓬麩 山葵

金沢御小蓋

能登もずく酢
豆富田楽 朴葉味噌
胡桃甘露煮
恵比寿
穴子八幡巻

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）

* 蛤の土瓶蒸し

* 鰹叩き

* 黒毛和牛ステーキ

御食事

筍ご飯
御味噌汁 香の物

甘味

キウイパンナコッタ
ミント

令和八年卯月吉日

赤坂 浅田

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 螢鳥賊

独活

アスパラガス

わらび

木の芽酢ジュレ

卸し生姜

前菜

能登もずく酢

叩き芋 木の芽

小鯛小袖寿司 桜葉

穴子八幡巻き

白和え

天豆 栗渋皮煮

スナック豌豆

鯛真子煮凍り

御椀

すまし仕立て

巻海老

筍真丈

こしあぶら

木の芽

御造り

車鯛昆布×

鰹叩き

烏賊 又は 大梅貝

中皿

かき揚げ

桜海老 三つ葉

たらの芽うす衣揚げ

能登揚浜塩 酢橘

焼き物

鱒袖庵焼き

独活きんぴら

せん菜

煮物

筍昆布煮

蒟

昆布 木の芽

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

おぼろ昆布煮麺

水菓子

キウイパンナコッタ

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

前菜

蛤酒蒸し

蒟 独活 わらび

木の芽酢ジュレ

卸し生姜

白和え

車海老 天豆

スナック豌豆

叩き木の芽

御椀

すまし仕立て

相並 筍真丈

こしあぶら 木の芽

御造り

鰹叩き

新玉葱 大葉 茗荷

車鯛昆布×

甘海老

花穂紫蘇

台の物

姿盛り

鯛唐蒸し 桜葉

青竹盛り

筍木の芽焼き

たらの芽うす衣揚げ

豆富田楽 朴葉味噌

鯛真子煮凍り

せん菜

煮物

治部煮

黒毛和牛うす焼き

小松菜

蓬麩 山葵

御食事

汐露とろろ蕎麦

辛味大根 海苔葱

又は

おぼろ昆布煮麺

水菓子

グレープフルーツの

パンナコッタ ミント

甘味

能登大納言ぜんざい

白玉 桜花

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

前菜

鮑蒸し煮
露 独活 わらび
加減酢ジュレ
卸し生姜

白和え
車海老 天豆
スナップ豌豆
叩き木の芽

御 椀

蛤吸い
地蛤
筍真丈
こしあぶら 木の芽

御造り

鰹叩き
新玉葱 大葉 茗荷
鯛
甘海老
花穂紫蘇

中 皿

小鮎 活鮎 唐揚げ
網白板昆布
たらの芽うす衣揚げ
能登揚げ浜塩 酢橘
干口子火取り

焼き物

甘鯛若狭焼き
独活きんぴら
せん菜

煮 物

治部煮
黒毛和牛 小松菜
蓬麩 山葵

御食事

若竹温蕎麦
又は
汐露とろろ蕎麦
辛味大根 海苔葱

水菓子

デコポンゼリー
能登大納言ぜんざい
白玉 桜花

甘 味

能登大納言ぜんざい
白玉 桜花

会席 「宝達」 三八、〇〇〇円

先 付

鮑蒸し煮
露 独活 わらび
加減酢ジュレ
卸し生姜 木の芽

前 菜

白胡麻豆腐
生雲丹
割醤油 山葵
干口子焜炉焼き

御 椀

おこぜ丸仕立て
こしあぶら
針独活 木の芽

御造り

鯛うす造り
ポン酢 浅葱 紅葉卸
活大梅貝 甘海老
新このわた
能登揚げ浜塩 酢橘

中 皿

春山 雪山 羽二重
穴子山椒煮
蛤山椒煮
白山豆腐
活鮎唐揚げ
たらの芽
染め庵
花卉 独活 人参

焼き物

のど黒塩焼き
独活きんぴら
せん菜 酢橘

煮 物

治部煮
黒毛和牛ヒレ
小松菜 蓬麩 山葵

御食事

土鍋炊き筍ご飯
小吸い物 香の物
いちご寄せ

水菓子

いちご寄せ
能登大納言ぜんざい
白玉 桜花