

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

鰻ざく  
加賀太胡瓜  
酢取り茗荷  
生姜酢

お椀

鱧葛打ち  
玉子豆腐  
菖蒲独活  
振り柚子

五段重

お造り

車鯛昆布  
烏賊  
絹さや寄せ  
花穂紫蘇 山葵

焼き物

鱧柚庵焼き  
野路辛煮

中皿

桜海老かき揚げ  
たらの芽  
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

とうもろこし真丈  
河豚糠漬け  
胡桃甘露煮  
恵比寿  
片葉 梅衣

御食事

豌豆ご飯  
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

鰻ざく  
加賀太胡瓜  
酢取り茗荷  
生姜酢

お椀

鱧葛打ち  
玉子豆腐  
菖蒲独活  
振り柚子

お造り

鰹叩き  
車鯛昆布  
烏賊  
絹さや寄せ  
花穂紫蘇 山葵

台の物

鱧柚庵焼き  
天豆かき揚げ  
たらの芽薄衣揚げ  
能登揚浜塩  
豆腐田楽  
朴葉味噌  
野路辛煮

煮物

治部煮  
合鴨  
小松菜  
蓬麩 山葵

御食事

豌豆ご飯  
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

金時草  
河豚糠漬け  
浜防風  
卸し生姜 二杯酢

金沢御小蓋

じゅん菜  
叩きオクラ 生姜酢  
鯛柏葉寿司  
恵比寿  
片葉 梅衣  
どじょう蒲焼き

お椀

巻海老  
玉子豆腐  
菖蒲独活  
振り柚子

お造り

鰹叩き  
車鯛昆布  
烏賊  
絹さや寄せ  
花穂紫蘇 山葵

焼き物

鱧木の芽焼き  
たらの芽薄衣揚げ  
野路辛煮

煮物

治部煮  
合鴨  
小松菜  
蓬麩 山葵

御食事

豌豆ご飯  
御味噌汁 香の物  
又は  
手打ちそば 汐露

水菓子

氷室すいか  
ミント

令和七年皐月吉日

赤坂 浅田

九谷五彩 一万円 ※平日限定

御献立

先付

鰻ざく

加賀太胡瓜

酢取り茗荷 生姜酢

お椀

鱧葛打ち

玉子豆腐

菖蒲独活 振り柚子

五段重

お造り

車鯛昆布

烏賊

絹さや寄せ 花穂紫蘇 山葵

焼き物

鱧柚庵焼き

野路辛煮

中皿

桜海老かき揚げ

たらの芽

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

とうもろこし真丈

河豚糠漬け 胡桃甘露煮

恵比寿 片葉 梅衣

選べる主菜（二品以上お選びいただいた場合追加一品につき十三千円）

\* 鮎塩焼

\* 鰹叩き

\* 黒毛和牛ステーキ

御食事

豌豆ご飯

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 白和え

巻海老 天豆  
スナッパ 豌豆  
アスパラガス  
木の芽

前菜

じゅん菜  
叩きオクラ  
生姜吸い酢  
細魚柏葉寿司  
恵比寿  
片葉梅衣  
どじょう蒲焼き

御椀

すまし仕立て  
相並葛打ち  
木綿豆腐  
浜防風 木の芽

御造り

鰹叩き  
車鯛昆布 〆  
煽り烏賊  
絹さや寄せ  
花穂紫蘇

中皿

丸玉地蒸し  
染め庵  
卸し生姜 芽葱

焼き物

鱒柚庵焼き  
谷中生姜  
野蔭辛煮

煮物

治部煮  
合鴨  
小松菜  
蓬麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
梅煮麺

水菓子

能登大納言小豆煮  
ココナッツパンナコッタ  
白玉

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付

車海老  
白胡麻豆腐  
防風  
割醤油 山葵

前菜

車鯛昆布 〆  
金時草  
菖蒲独活  
針干口子 生姜酢  
丸吸い 丸豆腐  
針独活  
芽葱 忍生姜

御椀

御造り

鰹叩き  
新玉葱 大葉 茗荷  
煽り烏賊  
甘海老  
絹さや寄せ  
花穂紫蘇

中皿

活鮎唐揚げ  
山菜 天豆  
網白板昆布  
能登揚浜塩 酢橘

焼き物

まながつお柚庵焼き  
谷中生姜  
野蔭辛煮

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  
梅煮麺

水菓子

水室西瓜  
ミント  
甘味  
能登大納言ぜんざい

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 加賀太胡瓜盛り

毛蟹 蟹身  
たらの芽 千鳥酢

前菜

生雲丹  
白胡麻豆腐  
防風  
割醤油 山葵

御 椀

おこぜ丸仕立て  
木綿豆腐  
針独活  
木の芽

御造り

鮪焼き霜  
新玉葱 大葉 茗荷

あら

甘海老  
花穂紫蘇 山葵

中皿

唐揚げ  
活小鮎 活鮎  
網白板昆布  
山菜 干口子  
能登揚浜塩 酢橘

焼き物

甘鯛木の芽焼き  
木の葉生姜  
野蔴辛煮

煮物

治部煮  
黒毛和牛  
小松菜 蓬麩 山葵

御食事

生姜庵掛けご飯  
生湯葉 片葉  
お味噌汁 香の物  
又は  
汐露とろろ蕎麦  
辛味大根 海苔葱

水菓子

甘味

氷室西瓜 ミント  
能登大納言ぜんざい

会席 「宝達」 三八、〇〇〇円

先付 加賀太胡瓜盛り

毛蟹 蟹身  
たらの芽 千鳥酢

前菜

菖蒲の葉  
細魚粽寿司  
あら柏葉寿司  
菖蒲独活

御 椀

干口子焜炉焼き  
甘鯛一汐焼き  
木綿豆腐  
浜防風  
花柚子

御造り

おこぜうす造り  
ポン酢 浅葱 紅葉卸

鮪焼き霜  
新玉葱 大葉 茗荷

中皿

鮑風味焼き  
アスパラガス  
クレソン  
檸檬

焼き物

のど黒塩焼き  
木の葉生姜  
野蔴辛煮  
染め卸し 酢橘

煮物

治部煮  
黒毛和牛ヒレ  
小松菜  
蓬麩 山葵

御食事

土鍋炊き鮎御飯  
小吸い物  
香の物

水菓子

甘味

マンゴー ミント  
能登大納言ぜんざい