

九谷五彩 一万円 ※平日限定

御献立

先付

鱧南蛮漬け
加賀太胡瓜 焼き葱
針唐辛子 酢取り茗荷

お椀

鱧葛打ち
玉子豆腐 つる菜

五段重

お造り

車鯛昆布ペ
烏賊
絹さや寄せ 花穂紫蘇 山葵

焼き物

さわら柚庵焼き
伏見唐辛子

中皿

新蓮根挟み揚げ
海老真丈
能登揚浜塩 酢橘

煮物

治部煮
地鶏 小松菜 簾麩 山葵

金沢御小蓋

玉蜀黍真丈
河豚糠漬け
どじょう蒲焼
恵比寿
片葉胡麻和え

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)

* 鮎塩焼

* 黒毛和牛ステーキ

御食事

新生姜ご飯
御味噌汁 香の物

水菓子

パッションフルーツのパンナコッタ
ミント

令和八年水無月吉日

赤坂 浅田

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

鱧南蛮漬け
加賀太胡瓜
焼き葱
針唐辛子
酢取り茗荷

お椀

鱧葛打ち
玉子豆腐
つる菜
振り柚子

五段重

お造り

車鯛昆布ベ
烏賊
絹さや寄せ
花穂紫蘇 山葵

焼き物

さわら柚庵焼き
伏見唐辛子

中皿

新蓮根挟み揚げ
海老真丈
能登揚浜塩 酢橘

煮物

治部煮
地鶏
小松菜
簾麩 山葵

金沢御小蓋

玉蜀黍真丈
河豚糠漬け
どじょう蒲焼
恵比寿
片葉胡麻和え

御食事

新生姜ご飯
御味噌汁
香の物

甘味

パッションフルーツの
パンナコッタ
ミント

御献立

先付

木の芽白和え
アスパラガス
蓬麩
新生蒟
天豆

お椀

鱧葛打ち
玉子豆腐
つる菜
振り柚子

お造り

車鯛昆布ベ
甘海老
烏賊
絹さや寄せ
花穂紫蘇 山葵

台の物

青朴葉
さわら柚庵焼き
谷中生姜
伏見唐辛子

新蓮根薄衣揚げ
玉蜀黍かき揚げ
能登揚浜塩

煮物

治部煮
合鴨コース煮
小松菜
簾麩 山葵

御食事

新生姜ご飯
御味噌汁
香の物

水菓子

パッションフルーツの
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

金沢御小蓋

新じゅん菜
叩きオクラ
美味出汁
玉蜀黍真丈
恵比寿
片葉胡麻和え
どじょう蒲焼き

お椀

巻海老
玉子豆腐
つる菜
振り柚子

お造り

鮪焼き霜
車鯛昆布ベ
烏賊
絹さや寄せ

焼き物

鮎塩焼き
谷中生姜
蓼酢 蓼の葉

煮物

治部煮
合鴨コース煮
小松菜
簾麩 山葵

御食事

新生姜ご飯
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

令和八年水無月吉日

赤坂 浅田

会席 「立山」 一八、〇〇〇円

先付

巻海老
白胡麻豆腐
割醤油 山葵
防風

前菜

新じゆん菜
叩きオクラ
美味出汁 生姜
白和え
玉蜀黍 天豆
どじょう蒲焼
恵比寿
片葉胡麻和え

御 椀

白味噌仕立て
金沢菊田味噌
焼き鮎姿
笹牛蒡
焼き豆腐 蓼庵

御造り

能登鱈昆布×
鮪焼き霜
烏賊 又は 大梅貝

中 皿

身欠き鯉
翡翠茄子
隠元
針生姜

焼き物

太刀魚若狭焼き
谷中生姜
新蓮根金平
染め卸し 酢橘

煮 物

治部煮
合鴨コース煮
小松菜
簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅煮麺

水菓子

パッションフルーツの
パンナコッタ
ミント

会席 「白山」 二五、〇〇〇円

先付

蓮の葉
鱧落とし
加賀太胡瓜
花穂紫蘇
梅肉醤油

前菜

木の芽白和え
アスパラガス
蓬麩
新牛蒡 天豆
玉蜀黍すり流し
車海老
玉子豆腐
防風 青柚子

御 椀

鮪焼き霜
新玉葱 大葉 茗荷
能登鱈昆布×
烏賊

御造り

穴子山椒焼き
生湯葉 芋茎
生姜葛庵

中 皿

富山県庄川より

焼き物

活鮎塩焼き 蓼酢
活鮎唐揚げ 蓼庵
伏見唐辛子
木の葉生姜 蓼葉

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
梅煮麺

水菓子

氷室西瓜
能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

甘味

会席 「兼六」 三三三、〇〇〇円

先付

- 蓮の葉
- 毛蟹
- 蟹身片葉寄せ
- 金時草
- 千鳥酢 卸し生姜

御椀

- 鯛丸仕立て
- 焼き豆腐 小メロン
- 振り柚子 忍生姜

御造り

- 鯛焼き霜
- 新玉葱 大葉 茗荷
- 鱧落とし
- 加賀太胡瓜
- 梅肉醬油 花穂紫蘇

中皿

- 新蓮根蓮蒸し
- 焼き穴子
- 枝豆 百合根
- 蓮根煎餅 染庵 山葵

台の物

- 活鮎焜炉焼き
- 木の葉生姜
- 蓼酢 蓼の葉

活鮎 活鮎 唐揚げ

- 伏見唐辛子
- 能登揚浜塩 酢橘

煮物

- 治部煮
- 黒毛和牛
- 簾麩 小松菜 山葵

御食事

- 生姜庵掛け御飯
- 生湯葉 片葉
- お味噌汁 香の物
- 又は
- 酢橘汐露そば

水菓子

- パッションフルーツゼリー
- ミント

甘味

- 能登大納言
- 冷やしお汁粉 白玉

会席 「宝達」 四一、〇〇〇円

先付

- 鮑柔らか煮
- 金時草
- 寄せ酢 卸し生姜

前菜

- 生雲丹
- 白胡麻豆腐
- 割醬油 山葵
- 花穂紫蘇

御椀

- 干口子焜炉焼き
- 鱧葛打ち
- 焼き豆腐 梅肉
- 防風 青柚子

御造り

- 鯛うす造り
- ポン酢 浅葱 紅葉卸
- 能登鱧昆布メ
- 車海老湯霜

中皿

- 毛蟹
- 加賀太胡瓜
- 片葉 生湯葉
- 生姜庵

焼き物

- のど黒塩焼き
- 木の葉生姜
- 新蓮根金平
- 染め卸し 酢橘

煮物

- 治部煮
- 黒毛和牛ヒレ
- 簾麩 小松菜 山葵

御食事

- 土鍋炊き鮎御飯
- 小吸い物
- 香の物

水菓子

- 国産マンゴー

甘味

- 能登大納言
- 冷やしお汁粉 白玉

令和八年水無月吉日 浅田