

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

中皿

穴子山椒焼き  
生湯葉 芋茎  
生姜葛庵

焼き物

富山県庄川より  
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

- 活鮎焗炉焼き
- 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

- 干口子焗炉焼き
- 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
- 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