

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

白和え
とうもろこし
蓮根 隠元
枝豆
振り柚子

お椀

新蓮根すり流し
巻海老
玉子豆腐
つる菜 振り柚子

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

福子柚庵焼き
伏見唐辛子

中皿

椎茸双身揚げ
海老真丈
能登塩 酢橘

煮物

治部煮
地鶏
小松菜
簾麩 山葵

金沢御小蓋

赤皮南瓜羹
河豚糠漬け
どじょう蒲焼
恵比寿
胡桃甘露煮

御食事

江戸三度ご飯
御味噌汁
香の物

甘味

能登大納言
冷やしお汁粉
白玉

御献立

先付

鰻ざく
加賀太胡瓜
酢取り茗荷
生姜酢

お椀

新蓮根すり流し
巻海老
玉子豆腐
つる菜 振り柚子

お造り

車鯛昆布ペ
鮪焼き霜
烏賊
絹さや寄せ
花穂紫蘇 山葵

台の物

青朴葉
福子柚庵焼き
谷中生姜
伏見唐辛子

椎茸双身揚げ

玉蜀黍かき揚げ
能登揚浜塩

煮物

治部煮
合鴨ロース煮
小松菜
簾麩 山葵

御食事

江戸三度ご飯
御味噌汁
香の物

水菓子

氷室すいか
ミント

御献立

先付

白胡麻豆腐
穴子山椒焼き
ミニオクラ
山葵

金沢御小蓋

ほおずき
白和え
枝豆 隠元
酢取り茗荷寿司
恵比寿
赤皮南瓜羹
どじょう蒲焼き

お椀

すまし仕立て
巻海老
玉子豆腐
つる菜
振り柚子

お造り

車鯛昆布ペ
鮪焼き霜
烏賊
絹さや寄せ
花穂紫蘇 山葵

焼き物

鮎塩焼き
谷中生姜
蓼酢 蓼の葉

煮物

治部煮
合鴨ロース煮
小松菜
簾麩 山葵

御食事

江戸三度ご飯
御味噌汁 香の物
又は
手打ちそば 汐露

水菓子

マンゴープリン
ミント

令和八年文月吉日

赤坂 浅田

九谷五彩 一万円 ※平日限定

御献立

先付

白和え

とうもろこし

蓮根 隠元 枝豆

振り柚子

お椀

新蓮根すり流し

巻海老 玉子豆腐

つる菜 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

福子袖庵焼き

伏見唐辛子

中皿

椎茸双身揚げ

海老真丈

能登塩 酢橘

煮物

治部煮

地鶏 小松菜 簾麩 山葵

金沢御小蓋

赤皮南瓜羹

河豚糠漬け

どじょう蒲焼

恵比寿

胡桃甘露煮

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

江戸三度ご飯

御味噌汁 香の物

甘味

能登大納言

冷やしお汁粉 白玉

令和八年文月吉日

赤坂 浅田

会席 「立山」 一八、〇〇〇円

先付

鱧南蛮漬け
加賀太胡瓜
ミニオクラ
卸し生姜二杯酢

前菜

ほおずき
白和え
枝豆 隠元
酢橘釜 うるか
酢取り茗荷寿司
どじょう蒲焼
赤皮南瓜羹

御椀

玉蜀黍すり流し
巻海老
玉子豆腐
つる菜 青柚子

御造り

白身魚昆布×
鮪焼き霜
烏賊

中皿

夏の加賀野菜
加賀太胡瓜
金時草
へた紫茄子
つる豆
打木赤皮甘栗南瓜
生姜庵 振り柚子

焼き物

福子袖庵焼き
谷中生姜
伏見唐辛子

煮物

治部煮
合鴨コース煮
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

水室すいか
ミント

会席 「白山」 二五、〇〇〇円

前菜

白胡麻豆腐
穴子山椒焼き
ミニオクラ
美味出汁 山葵

白和え

巻海老
玉蜀黍 枝豆
隠元 振り柚子

御椀

新蓮根すり流し
福子唐揚げ
蓮玉
つる菜 青柚子

御造り

鱧落とし
金時草
梅肉醤油 花穂紫蘇

能登鱈昆布×

烏賊
絹さや寄せ

中皿

毛蟹身 生姜葛庵
生湯葉
加賀太胡瓜

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

マンゴープリン
ミント

甘味

能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

会席 「兼六」 三三三、〇〇〇円

前菜

- 梶の葉蓋
- 夏の加賀野菜
- 鮑蒸し煮
- 加賀太胡瓜
- 金時草
- へた紫茄子 つる豆
- 打木赤皮甘栗南瓜
- 滝川煮凍り 振り柚子

御 椀

- すまし仕立て
- 車海老
- 朝顔冬瓜
- つる菜 青柚子

御造り

- 鱧落とし
- 加賀太胡瓜
- 梅肉醤油
- 花穂紫蘇

能登鱈昆布

烏賊

絹さや寄せ

中 皿

- 活鮎 活鮎 唐揚げ
- 干口子火取り
- 能登揚浜塩 酢橘

焼き物

- 甘鯛若狭焼き
- 木の葉生姜
- 伏見唐辛子

煮 物

- 治部煮
- 黒毛和牛
- 簾麩
- 小松菜 山葵

御食事

- 天ばらご飯
- お味噌汁
- 香の物

水菓子

- 桃蜜煮
- クラッシュゼリー
- 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

- 加賀太胡瓜盛り
- 毛蟹 脚身
- 花穂紫蘇
- 千鳥酢 卸し生姜
- 干口子焜炉焼き

御 椀

- 鱧葛打ち 梅肉
- 朝顔冬瓜
- つる菜 青柚子

御造り

- おこぜうす造り
- ポン酢 浅葱 紅葉卸

中 皿

- 鮪焼き霜
- 車海老湯霜
- 鮑風味焼き
- アスパラガス
- クレソン 檸檬

台の物

- 活鮎焜炉焼き
- 木の葉生姜
- 蓼酢 蓼の葉

煮 物

- 活鮎 活鮎 唐揚げ
- 伏見唐辛子
- 能登揚浜塩 酢橘
- 治部煮
- 黒毛和牛ヒレ
- 簾麩
- 小松菜 山葵

御食事

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

水菓子

- 桃蜜煮 マンゴー
- 桜桃 ミント

甘 味

- 能登大納言
- 冷やしお汁粉 白玉

令和八年文月吉日 浅田