

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

鯛南蛮漬け  
焼き葱  
紅白なます  
白胡麻  
酢取り茗荷

お椀

すまし仕立て  
巻海老  
錦秋豆富  
つる菜 振り柚子

五段重

お造り

車鯛昆布べ  
甘海老  
黄菊寄せ  
花穂紫蘇 山葵

焼き物

さわら柚庵焼き  
矢生姜

揚げ物

加賀蓮根挟み揚げ  
海老真丈  
万願寺唐辛子  
酢橘 能登塩

煮物

治部煮  
地鶏  
小松菜  
簾麩 山葵

金沢御小蓋

おひたし

舞茸  
菊菜 黄菊  
恵比寿  
河豚粕漬け  
絹かつぎ  
新銀杏 松葉

御食事

占地ご飯  
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

巻海老  
胡麻豆富  
酢取り茗荷  
美味出汁  
山葵

お椀

蛤奉書巻  
錦秋豆富  
つる菜  
振り柚子

お造り

鰯湯引き  
梅肉醤油  
車鯛昆布べ  
甘海老  
黄菊寄せ  
花穂紫蘇 山葵

台の物

青朴葉  
さわら柚庵焼き  
蓮芋梅衣和え  
矢生姜

加賀蓮根挟み揚げ

海老真丈  
五郎島金時芋  
万願寺唐辛子  
酢橘 能登塩

煮物

治部煮  
合鴨ロース煮  
小松菜  
簾麩 山葵

御食事

占地ご飯  
御味噌汁  
香の物

水菓子

金沢あんみつ  
無花果  
マスカット  
能登大納言餡  
加賀棒茶蜜

御献立

先付

白和え  
巻海老  
栗  
新銀杏  
酢取り茗荷  
振り柚子

金沢御小蓋

おひたし

舞茸  
菊菜 黄菊  
恵比寿  
へしこ押し寿司  
酢橘釜うるか  
絹かつぎ

お椀

すまし仕立て  
鰯葛打ち  
錦秋豆富  
つる菜 振り柚子

お造り

白身魚昆布べ  
甘海老  
烏賊  
黄菊寄せ  
花穂紫蘇 山葵

焼き物

鯛若狭焼き  
蓮芋梅衣和え  
矢生姜 酢橘

煮物

加賀蓮根蓮蒸し  
穴子山椒焼き  
百合根  
枝豆  
染め庵 山葵

御食事

占地ご飯  
御味噌汁  
香の物  
又は  
手打ちそば 汐露

水菓子

梨のパバロア

令和八年長月吉日

赤坂 浅田

九谷五彩 一万円 ※平日限定

御献立

先付

鯛南蛮漬け  
焼き葱  
紅白なます  
白胡麻 酢取り茗荷

お椀

すまし仕立て  
巻海老  
錦秋豆富  
つる菜 振り柚子

五段重

お造り

車鯛昆布ペ  
甘海老  
黄菊寄せ 花穂紫蘇 山葵

焼き物

さわら柚庵焼き  
矢生姜

揚げ物

加賀蓮根挟み揚げ  
海老真丈  
万願寺唐辛子  
酢橘 能登塩

煮物

治部煮  
地鶏 小松菜  
簾麩 山葵

金沢御小蓋

おひたし  
舞茸 菊菜 黄菊  
恵比寿  
河豚粕漬け  
絹かつぎ  
新銀杏 松葉

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)

\* 松茸土瓶蒸し ※お椀の代わりにお出しします

\* 黒毛和牛ステーキ

御食事

占地ご飯  
御味噌汁 香の物

甘味

能登大納言  
冷やしお汁粉 白玉

令和八年葉月吉日

赤坂 浅田

会席 「立山」 一八、〇〇〇円

先付

鱧山椒焼き  
翡翠茄子  
酢取り茗荷  
土佐酢

前菜

かぼす釜 お浸し  
占地茸 菊菜 黄菊  
穴子八幡巻き  
小鯛小袖寿司  
絹かつぎ

御 椀

加賀蓮根すり流し  
巻海老  
錦秋豆富  
つる菜 青柚子

御造り

車鯛昆布×  
甘海老  
烏賊

中 皿

玉地蒸し  
松茸 百合根  
三つ葉 振り柚子

揚げ物

口細鰯唐揚げ  
万願寺唐辛子  
五郎島金時芋  
煎り出汁  
浅葱 紅葉おろし

煮 物

治部煮  
合鴨ロース煮  
小松菜 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
おぼろ昆布煮麺

水菓子

金沢あんみつ  
無花果 マスカット  
能登大納言餡  
加賀棒茶蜜

会席 「白山」 二五、〇〇〇円

前菜

かぼす釜 白和え  
車海老 栗  
烏賊菊花寿司  
蟹身紅葉寄せ  
穴子八幡巻き  
新銀杏 松葉

御 椀

土瓶蒸し  
松茸  
めぎすつみれ  
巻湯葉  
結び三つ葉 酢橘

御造り

鯛  
甘海老  
活大梅貝  
黄菊寄せ  
花穂紫蘇

中 皿

加賀蓮根三味  
鱧香煎揚げ  
活鮓唐揚げ  
万願寺蓮根鑄込み  
蓮玉 蓮根煎餅  
能登塩 酢橘

台の物

大鯛唐蒸し  
無花果  
胡麻味噌  
恵比寿  
胡桃甘露煮

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  
おぼろ昆布煮麺

水菓子

梨のババロア  
ミント  
能登大納言

甘 味

冷やしお汁粉 白玉

会席 「兼六」 三三、〇〇〇円

|     |                                                       |
|-----|-------------------------------------------------------|
| 先付  | 鮑柔らか煮<br>金時草<br>加減酢ジュレ<br>つる紫 卸生姜                     |
| 前菜  | かぼす釜 白和え<br>車海老 栗<br>活鮓唐揚げ<br>新銀杏 松葉<br>恵比寿<br>干口子火取り |
| 御 碗 | 土瓶蒸し<br>鰻 松茸<br>結び三つ葉<br>酢橘                           |
| 御造り | 鯛薄造り<br>ポン酢<br>浅葱 紅葉卸し<br>活大梅貝<br>甘海老                 |
| 中 皿 | 毛蟹<br>翡翠茄子<br>湯葉<br>生姜染め庵                             |
| 焼き物 | 甘鯛若狭焼き<br>蓮芋梅衣和え<br>矢生姜                               |
| 煮 物 | 治部煮<br>黒毛和牛<br>小松菜<br>簾麩 山葵                           |
| 御食事 | 天ばらご飯<br>お味噌汁<br>香の物                                  |
| 水菓子 | 葡萄寄せ                                                  |
| 甘 味 | 能登大納言<br>冷やしお汁粉 白玉                                    |

会席 「宝達」 四一、〇〇〇円

|     |                                                             |
|-----|-------------------------------------------------------------|
| 先付  | 毛蟹 脚身<br>金時草 つる紫<br>千鳥酢 卸生姜                                 |
| 前菜  | 鰻香煎揚げ<br>活鮓唐揚げ<br>蓮根煎餅<br>新銀杏 松葉<br>能登塩 酢橘<br>干口子焜圀焼き       |
| 御 碗 | 甘鯛一汐焼き<br>松茸 白山豆腐<br>三つ葉 柚子                                 |
| 御造り | おこぜ薄造り<br>ポン酢<br>浅葱 紅葉卸<br>鯛昆布 〆<br>甘海老                     |
| 中 皿 | 鮑風味焼き<br>アスパラガス<br>檸檬<br>のど黒塩焼き<br>蓮芋梅衣和え<br>染め卸し<br>酢橘 矢生姜 |
| 焼き物 |                                                             |
| 煮 物 | 治部煮<br>黒毛和牛ヒレ<br>小松菜<br>結び簾麩 山葵                             |
| 御食事 | 土鍋炊き松茸御飯<br>加賀蓮根汁<br>香の物                                    |
| 水菓子 | ルビーロマン                                                      |
| 甘 味 | 能登大納言<br>冷やしお汁粉 白玉                                          |

上記は今月の御献立一例です。食材の入荷状況により、御献立内容が変更となる場合がございます。恐れ入りますが、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。  
表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。