

御献立 一六、〇〇〇円

御献立 二二、〇〇〇円

御献立 二八、〇〇〇円

先付 鯛昆布[△]松皮造り 柚子ジュレ

又は 鯛南蛮漬

紅白錦なます 金時人参 大根 柚子
昆布 黒豆松葉

先付 香箱蟹 金時草湯葉卷 千鳥酢 防風

前菜 唐墨烏賊重ね 蕪 鮫肝琥珀寄せ

菜の花昆布[△]
子持昆布 又は 干口子
大王松 ゆずり葉

先付 香箱蟹 金時草湯葉卷 千鳥酢 防風

前菜 柚子釜 鱈でんぶ和え

巻海老 牛蒡 千社唐 百合根
干口子火取り 唐墨烏賊重ね 蕪
鮫肝琥珀寄せ 大王松 ゆずり葉

前菜 柚子釜 鱈でんぶ和え 巻海老 牛蒡

千社唐 百合根 鮫肝琥珀寄せ
菜の花昆布[△] 子持昆布 干口子寿司

お椀

鯛粕汁
日の出大根 人参 焼葱 芹 一味唐辛子
又は 金子柚子真丈

お椀

河豚こく 溶き辛子
河豚身葛打ち 白子餅 鍵蕨

お椀 図合蟹ふかし 又は 蛤真丈

手毬椎茸 鍵蕨 柚子

干口子火取り 手毬椎茸 鍵蕨

向付

河豚薄造り 鯛 甘海老
紅白縹り 芽甘草 山葵

向付 鯛 鱈子付 甘海老

向付 河豚薄造り 鯛 鱈子付

中皿

図合蟹蕪蒸し
筍 菜の花 生姜庵
又は 焼き図合蟹

中皿 鱈ちり蒸し
鱈身 白子酒蒸し 白菜 筍 昆布

中皿

鯛姿盛り
鯛 筍木の芽焼 落青煮
紅白錦なます

又は 金沢おでん

蟹ふかし 筍 梅人参 車麩

揚物 鱈フライ 白子庵 神馬草揚げ

焼物

のど黒 又は 鯛 塩焼
たらの芽 染おろし

源助大根風呂吹 結び簾麩

揚物

たらの芽 酢橘

煮物

和牛治部煮

焼物 鯛 又は 鱈 山椒焼 落青煮 金柑煮

煮物

和牛治部煮 小玉葱 小松菜 蓬麩 山葵

煮物

小玉葱 小松菜 簾麩 山葵

煮物 合鴨治部煮

煮物

和牛治部煮 小玉葱 小松菜 蓬麩 山葵

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 河豚茶漬

舞茸 孫芋 簾麩 小松菜 蓬麩 山葵

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 河豚雑炊

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は 河豚茶漬

食事 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 河豚雑炊

水菓子

三宝柑ゼリー あまおう

水菓子

三宝柑ゼリー あまおう

水菓子 パイヤゼリー あまおう

甘味

五郎島金時ぜんざい

甘味

五郎島金時ぜんざい

令和二年睦月吉日

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。