

御献立 一六、〇〇〇円

先付 飯蛸 筍 うるい 白魚酒蒸し

菜の花 梅みぞれ 酢ゼリー

前菜 図合蟹春野菜寄せ

細魚 巻海老 手綱寿司

若さぎ紅梅煮 天豆黄身押し

芹白和え 干口子あられ

お椀 甘鯛蓬真丈

上用豆富 鍵蕨 木ノ芽

向付 なめら昆布 墨烏賊 甘海老

中皿 蛤天婦羅

筍 姫皮かき揚げ 露の臺 たららの芽

能登揚げ浜塩 檸檬 又は

金沢おでん

鮑 筍 源助大根

たららの芽 車麩 梅人参

焼物 鱈若狭焼

花山葵酢漬け 木の芽味噌敷

煮物 合鴨治部煮

小松菜 加賀蓮根 簾麩 山葵

食事 加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 河豚雑炊

水菓子 あられ柚子 こぼれ梅羹

御献立 二二、〇〇〇円

先付

図合蟹 千鳥酢 防風 春野菜 筏寄せ 生姜

前菜

白魚酒蒸し 生口子 叩き芋 加減酢 木の芽

飯蛸 菜の花昆布 鮎唐揚

細魚巻海老手綱寿司 天豆黄身押し

お椀

河豚こく 河豚身葛打ち 白子餅 芽蕪 又は 相並葛打ち 蓮豆富 鍵蕨 木の芽

向付

河豚薄造り 白身魚昆布 甘海老

中皿

加能三味 金子 筍真丈 火取り干口子 鮫肝 大根風呂吹き重ね

河豚真子 能登椎茸和え 加賀蓮根

花卉 独活 人参

焼物

甘鯛唐揚 露の臺 たららの芽コロケ 能登揚げ浜塩 檸檬

煮物

和牛治部煮 加賀蓮根 小松菜 簾麩 山葵

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 河豚雑炊

水菓子

橙寄せ 能登大納言ぜんざい 柚子白玉

甘味

御献立 二八、〇〇〇円

先付 図合蟹又は香箱蟹 千鳥酢 防風

蕨 露 独活 筏寄せ 生姜

前菜

白魚酒蒸し 生口子 叩き芋 加減酢 木の芽

蒸し鮑 菜の花昆布 天豆黄身押し

筍 百草根 木の芽和え 干口子火取り

お椀

蛤吸い 鏡大根 地蛤 蓬豆富 短冊京人参 鍵蕨 木の芽

向付

河豚薄造り 鯛 烏賊

中皿

和牛ステーキ 筍 ブロッコリー 能登椎茸 みぞれ醤油

焼物

河豚柚庵焼 河豚白子焼 たららの芽薄皮揚げ 河豚ヒレ吸

煮物

源助大根風呂吹き 金子 甘海老真丈 金沢春菊 針柚子

食事

加賀手打ち蕎麦 汐露 又は 河豚茶漬

水菓子

莓寄せ 椿餅

甘味

令和二年如月吉日

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。