

御献立 一六、〇〇〇円

先付 鰻ざく 加賀太胡瓜 生姜酢

前菜 鬼灯 いなだ 酢橘おろし  
酢橘 烏賊 うるか和え  
泥鰌蒲焼 蛸煮凍り  
ゑびす 片葉胡麻和え

御椀 新蓮根すり流し  
巻海老油霜 氷室真丈  
里芋揚 伏見唐辛子 木の芽

造里 白身魚昆布メ 鮪 大梅貝

中皿 和牛ローストビーフ  
夏に加賀野菜  
赤皮南瓜 へた紫茄子  
つる豆 金時草

揚物 鮎 鮎 唐揚 能登塩  
白板昆布 万願寺唐辛子 蓼葉

煮物 鱧焼目 玉子豆腐  
蓼葉 摺り柚子

食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は  
茄子素麺

水菓子 すももパバロア  
シャインマスカット  
ミント

御献立 二二、〇〇〇円

先付 鮑蒸し煮  
加賀太胡瓜 茗荷酢取り  
千鳥酢ジュレ 生姜

前菜 蓮の葉  
雲丹オクラ寄せ 赤皮南瓜寄せ  
ゑびす 蛸煮凍り 火取り干口子

御椀 鱧葛打ち 梅肉  
冬瓜 青柚子

造里 烏賊素麺  
白身魚昆布メ 鮪

中皿 和牛ローストビーフ  
赤皮南瓜 へた紫茄子 伏見唐辛子  
胡麻たれ

焼物 富山県庄川より  
活鮎塩焼 蓼酢  
活鮎唐揚 蓼庵

煮物 萬願寺金平 谷中生姜

煮物 鰻蓮根蒸し つる豆 染庵 山葵  
又は  
合鴨治部煮

食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 茄子素麺  
又は 赤皮南瓜枝豆御飯

水菓子 パッションフルーツゼリー

甘味 熊走

御献立 二八、〇〇〇円

前菜 杉板 梶の葉  
鬼灯 いなだ 酢橘おろし  
水晶寄せ 雲丹叩きオクラ  
鮑蒸し煮

夏の加賀野菜  
赤皮南瓜 つる豆  
金時草 へた紫茄子

御椀 滝川煮凍り 柚子

造里 鱧落とし 梅醤油  
白身魚 活大梅貝 加賀太胡瓜昆布メ

中皿 和牛ヒレ炭火焼  
新馬鈴薯 オクラ  
熊走三山椒醤油

揚物 鮎 鮎 唐揚  
干口子 白板昆布  
万願寺唐辛子 蓼葉 能登塩

煮物 鰻蓮根蒸し 枝豆 染庵 山葵  
又は  
合鴨治部煮

食事 加賀手打ち蕎麦 汐露  
又は 茄子素麺  
又は 赤皮南瓜枝豆御飯

水菓子 メロンゼリー

甘味 熊走

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。