

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付

蛸柔らか煮
冬瓜
寄せ美味出汁
卸し生姜 花穂紫蘇

前菜

ほおずき
白和え
玉蜀黍 枝豆
へしこ押し寿司
どじょう蒲焼き
恵比寿 赤皮南瓜羹

御椀

沢煮椀
鱧葛打ち
かもじ牛蒡 人参
葱 絹さや 叩き胡椒

御造り

白身魚昆布ㄨ
車海老湯霜
烏賊

中皿

鮎唐揚げ
白板昆布
打木赤皮甘栗南瓜
万願寺唐辛子 蓼の葉

焼き物

太刀魚塩焼き
木の葉生姜
染めおろし 酢橘

煮物

治部煮
鴨ロース煮
新蓮根 簾麩 山葵

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
茄子素麺

水菓子

桃蜜煮
パンナコッタ
ミント

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

前菜

ほおずき
白和え
玉蜀黍 枝豆
どじょう蒲焼き
酢橘釜

烏賊 うるか和え
酢取り茗荷寿司
赤皮南瓜羹

御椀

金沢菊田味噌
白味噌仕立て
焼き鮎姿
湯葉豆腐
蓼庵 かもじ牛蒡

御造り

白身魚昆布ㄨ
車海老湯霜

中皿

蓮の葉
鱧湯引き
花穂紫蘇 梅肉正油

焼き物

甘鯛若狭焼き
万願寺唐辛子
木の葉生姜

煮物

鮑柔らか煮
夏の加賀野菜

打木赤皮甘栗南瓜
金時草 へた紫茄子
つる豆 加賀太胡瓜
生姜庵 振り柚子

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
茄子素麺

水菓子

奥能登西瓜 氷室寄せ
能登大納言
冷やしお汁粉 白玉

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

前菜

梶の葉 杉板
水晶寄せ

雲丹 叩きオクラ

赤南瓜羹

酢取り茗荷寿司

干口子火取り

鮑 柔らか煮

加賀太胡瓜 つる紫

千鳥酢 ジュレ 生姜

御 椀

甘鯛 一汐焼

湯葉 豆腐

冬瓜 青柚子

御 造り

鱧 湯引き

梅肉 醤油 花穂 紫蘇

あこう

烏賊

中 皿

黒毛和牛 ヒレス テーキ

バター 焼き

馬鈴薯 アスパラガス

能登 揚げ 浜塩 山葵

揚げ物

おこぜ 唐揚げ

万願寺 唐辛子 新銀杏

煎り 出汁

浅葱 もみじ 卸し

蒸し物

蓮根 蒸し

鰻蒲焼 枝豆

蓮根 煎餅 百合根

染め庵 山葵

御 食事

酢橘 素麺

水菓子

葡萄 寄せ

甘 味

能登 大納言

冷やし お汁粉 白玉

会席 「宝達」 三八、〇〇〇円

先 付

毛蟹 脚身
金時草 つる紫

千鳥酢 卸し 生姜

前 菜

葉蓋 梶の葉

生雲丹 生湯葉

叩き オクラ

寄せ 美味 出汁

花穂 紫蘇 山葵

御 椀

おこぜ 丸仕立て

冬瓜 湯葉 豆腐

針独活 忍生 姜

御 造り

あこう うす造り

ポン酢 浅葱 紅葉 卸

能登 鱈 昆布

車海老 湯霜

中 皿

塩釜 焼き

鮑 早松茸

新銀杏 酢橘

焼き物

甘鯛 若狭 焼き

万願寺 唐辛子

木の葉 生姜

煮 物

治部煮

黒毛和牛 ヒレ

新蓮根 簾麩 山葵

御 食事

土鍋 炊き 鮎 御飯

小吸い物 香の物

水菓子

ルビー ロマン

シャイン マスカット

甘 味

能登 大納言

冷やし お汁粉 白玉

令和七年 葉月吉日 浅田

夏季限定会席

浅田「鮎づくし」

御献立一例

一八、〇〇〇円

先付

鮎煎餅

白胡麻豆腐

新じゅん菜

花穂紫蘇

美味出汁 振り柚子

前菜

ほおずき

白和え

玉蜀黍 枝豆

酢取り茗荷寿司

酢橘釜 うるか

どじょう蒲焼き

赤皮南瓜羹

お 碗

白味噌仕立て

焼き鮎姿

かもじ牛蒡

湯葉豆腐 蓼庵

お造り

鮎背越し

白身魚昆布×

烏賊

蛇籠胡瓜

辛子酢味噌

揚 物

唐揚げ

活鮎 活鮎

網白板昆布

蓮根煎餅

能登揚げ 浜塩

焼 物

活鮎焗炉焼

木の葉生姜 蓼酢

炊合せ

治部煮

鴨ロース煮 簾麩

小松菜 山葵

お食事

土鍋炊き鮎御飯

小吸い物 香の物

水菓子

桃蜜煮 パンナコッタ

ミント

令和七年葉月吉日

浅 田