

会席 「立山」 一六、〇〇〇円

先付 車鯛昆布×千口子 金時草
蔓紫の花 生姜 千鳥酢

前菜 かぼす釜 白和え
巻海老 簾麩 壬生菜
子持ち鮎昆布巻き煮
サーモン蓮根寿司
茄子田楽焼
えびす 新銀杏 松葉

御椀 加賀蓮根すり流し
鱧 錦秋豆腐
隠元 柚子

御造り なめら
甘海老
活大梅貝

中皿 和牛ローストビーフ
加賀蓮根 オクラ
赤皮南瓜
胡麻タレ

焼物 口細鱧唐揚げ
万願寺唐辛子 煎り出汁
浅葱 紅葉おろし

煮物 治部煮
合鴨 舞茸 小松菜
石川芋 粟麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
梅素麺

水菓子 金沢あんみつ
白無花果 マスカット

会席 「白山」 二二、〇〇〇円

先付 毛蟹 蟹脚琥珀寄せ 生姜
蟹身 金時草 蔓紫の花

前菜 かぼす釜 白和え
巻海老 簾麩 壬生菜
子持ち鮎昆布巻き煮
鳥賊菊寿司
えびす 河豚粕漬け

御椀 松茸土瓶蒸し
めぎす摘入
甘海老摘入
結び三つ葉 酢橘

御造り 鰯うす造り
なめら 昆布×活大梅貝

中皿 加賀蓮根三昧
鮎 千口子蓮根
蓮玉 蓮煎餅
新銀杏 松葉

焼物 鯛唐蒸し
白無花果 胡麻味噌
占地 黄菊 菊菜 おひたし

煮物 治部煮
和牛 蓮芋
小玉葱 粟麩 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露
又は
鮭御飯

水菓子 葡萄ゼリー寄せ
五郎島金時芋 蒸し羊羹

会席 「兼六」 三〇、〇〇〇円

先付 鮑蒸し煮 白無花果
蔓紫 胡麻味噌 振り柚子

前菜 かぼす釜
松茸 菊菜 黄菊 お浸し
鳥賊菊花寿司
毛蟹脚琥珀寄せ
能登千口子

御椀 鱧葛打ち
松茸 つる菜 柚子

御造り おこぜ薄造り
活大梅貝
甘海老 黄菊寄せ

中皿 加賀蓮根
蓮玉 蓮根煎餅
松茸フライ
新銀杏 松葉 酢橘

焼物 のど黒塩焼
蓮芋 梅肉 和え
染おろし 酢橘

煮物 治部煮
和牛 小松菜
小玉葱 簾麩 山葵

御食事 土鍋炊き松茸御飯
又は
加賀手打ち蕎麦 汐露

水菓子 ルビーロマンゼリー
五郎島金時芋 蒸し羊羹

会席 「加賀」 一、二、〇〇〇円

前菜 かぼす金盛り

巻海老 簾麩 壬生菜

白和え

子持ち鮎昆布巻

恵比寿

サーモン蓮根寿司

銀杏松葉刺し

御 椀 帆立真丈

黄菊 軸菜

柚子

御造り 旬の造り盛り

中 皿 無花果天麩羅

万願寺唐辛子

煎り出し

焼 物 かます若狭焼

あしらい

煮 物 治部煮 合鴨

石川芋 舞茸

栗麩 モロッコいんげん 山葵

御食事 加賀手打ち蕎麦 汐露

白山麓鳥越村産蕎麦粉

又は

きのこ御飯

香の物 味噌汁

水菓子

梨ゼリー 赤皮南瓜羊羹

ステーキ会席 二五、〇〇〇円

先 付 毛蟹琥珀寄せ

金時草 蔓紫の花

卸し生姜 千鳥酢

御 椀 土瓶蒸し

松茸 めぎすつみれ

甘海老つみれ

三つ葉 酢橘

御造り

鱈薄造り

白身昆布メ

大梅貝

中 皿

和牛ヒレ肉ステーキ

能登揚げ塩

香り野菜

煮 物

加賀野菜煮

赤皮南瓜 茄子

加賀蓮根 など

御食事

加賀手打ち蕎麦 汐露

又は

甘 味

水菓子 葡萄寄せ

五郎島金時羊羹

令和二年長月吉日 青山浅田

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。表示価格は、本体価格（税抜き）でございます。